

CE107V

Kuchenka mikrofalowa

Instrukcja obsługi i zasady przygotowywania
potraw

**Planet
First** **100%
Recycled Paper**

Niniejsza instrukcja została wydrukowana w całości na papierze makulaturowym.

wyobraź sobie możliwości

Dziękujemy za zakup produktu firmy Samsung.
Zarejestruj swoje urządzenie na stronie

www.samsung.com/register



JAK KORZYSTAĆ Z INSTRUKCJI OBSŁUGI

Gratulujemy zakupu kuchenki mikrofalowej firmy SAMSUNG. Instrukcja obsługi zawiera wiele cennych informacji na temat gotowania przy użyciu kuchenki mikrofalowej dotyczących:

- zasad bezpieczeństwa
- właściwych akcesoriów i przyborów kuchennych
- pomocnych wskazówek dotyczących przygotowywania potraw
- Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.

NALEŻY JE UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ.

Przed użyciem kuchenki należy zapoznać się z poniższymi instrukcjami.

- Urządzenie należy używać zgodnie z przeznaczeniem i stosując się do instrukcji. Ostrzeżenia, przestrogi i ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa umieszczone w tej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji, z którymi może zetknąć się użytkownik. Podczas instalacji, konserwacji i obsługi urządzenia należy zachować szczególną ostrożność i zdrowy rozsądek.
- Ponieważ niniejsze instrukcje obsługi dotyczą wielu modeli, cechy zakupionej kuchenki mikrofalowej mogą nieznacznie różnić się od opisanych w instrukcji i część może jej nie dotyczyć. W przypadku pytań lub wątpliwości należy skontaktować się z najbliższym serwisem albo uzyskać pomoc i informacje na stronie www.samsung.com.
- Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania jedzenia. Kuchenka jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego. Nie wolno podgrzewać tkanin lub poduszek wypełnionych ziarnami. Może to spowodować poparzenia i pożar. Producent nie odpowiada za szkody spowodowane nieprawidłową eksploatacją urządzenia.
- Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.

LEGENDA DLA SYMBOLI I IKON



OSTRZEŻENIE



PRZESTROGA



Ostrzeżenie; zagrożenie pożarem



Ostrzeżenie; prąd



Ostrzeżenie; gorąca powierzchnia



Ostrzeżenie; materiał wybuchowy

Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **poważnego kalectwa lub śmierci.**

Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **drobnych obrażeń lub uszkodzenia mienia.**



NIE próbować.



NIE rozmontowywać.



NIE dotykać.



Ważne



Skontaktować się z centrum serwisowym.



Postępować zgodnie z instrukcjami.



Odłączyć wtyczkę zasilania z gniazda sieci.



Upewnić się, czy urządzenie jest uziemione, aby zapobiec porażeniu prądem.



Uwaga

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI ZAPOBIEGAJĄCE MOŻLIWEJ EKSPOZYCJI NA NADMIERNE DZIAŁANIE PROMIENIOWANIA MIKROFALOWEGO.

Niestosowanie się do poniższych zasad bezpieczeństwa może narazić użytkownika na szkodliwe działanie promieniowania mikrofalowego.

- Pod żadnym pozorem nie wolno próbować uruchomić kuchenki z otwartymi drzwiczkami, manipulować przy blokadach bezpieczeństwa (zatrzaskach drzwiczek), ani wkładać przedmiotów do otworów blokad.
- Nie WOLNO umieszczać żadnych przedmiotów między drzwiczkami kuchenki a płytą czołową, ani dopuszczać do gromadzenia się jedzenia lub resztek środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających. Po użyciu kuchenki drzwiczki i ich powierzchnie uszczelniające należy wytrzeć najpierw wilgotną, a potem suchą, miękką szmatką.
- W przypadku uszkodzenia kuchenki nie WOLNO jej uruchamiać, dopóki nie zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego pracownika serwisu, odpowiednio przeszkolonego przez producenta. Należy zwrócić szczególną uwagę na prawidłowe zamykanie się drzwiczek kuchenki oraz uszkodzenie następujących elementów:
 - Drzwiczki (nie mogą być wygięte)
 - Zawiasy drzwiczek (nie mogą być ułamane lub poluzowane)
 - Uszczelnienie drzwiczek i powierzchnie uszczelniające
- Regulacja i naprawa kuchenki powinny być wykonywane tylko przez wykwalifikowanych pracowników serwisu, odpowiednio przeszkolonych przez producenta.

Ten produkt jest urządzeniem Grupy 2 Klasy B według ISM. Definicja grupy 2 obejmuje wszystkie urządzenia ISM, w których przypadku energia o częstotliwości radiowej jest wytwarzana rozmyślnie i/lub wykorzystywana w formie promieniowania elektromagnetycznego do obróbki materiału, obróbki typu EDM i spawania łukowego. Jako urządzenie Klasy B, jest ono właściwe do użytku w gospodarstwach domowych i lokali podłączonych bezpośrednio do sieci niskiego napięcia, która dostarcza prąd do budynków wykorzystywanych w celach mieszkaniowych.

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Należy upewnić się, czy przedstawione instrukcje są przestrzegane przez cały czas korzystania z kuchenki.

! OSTRZEŻENIE					
 Kuchenka może być modyfikowana lub naprawiana wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników.	✓	✓	✓	✓	✓
 Nie wolno podgrzewać płynów lub innego jedzenia w zamkniętych pojemnikach z wykorzystaniem funkcji kuchenki mikrofalowej.	✓	✓	✓	✓	✓
 Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno stosować myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia strumieniem pary.	✓	✓	✓	✓	✓
 Nie wolno instalować urządzenia w pobliżu grzałki lub materiałów łatwopalnych. Nie wolno instalować urządzenia w wilgotnym, tłustym lub zakurzonej miejscu, ani tam, gdzie urządzenie byłoby narażone na bezpośrednie działanie promieni słonecznych bądź wody (deszcz). Nie wolno instalować urządzenia w miejscu, gdzie istnieje ryzyko wycieku gazu, ani na nierównej powierzchni.	✓	✓	✓	✓	✓
 Urządzenie musi być prawidłowo uziemione zgodnie ze wszystkimi miejscowymi przepisami.	✓	✓	✓	✓	✓
 Wszystkie obce substancje, takie jak kurz czy woda, należy regularnie usuwać z końcówki wtyczki zasilania i punktów styku przy użyciu suchej szmatki.	✓	✓	✓	✓	✓
 Nie zginać nadmiernie i nie skręcać przewodu zasilającego ani kłaść na nim ciężkich przedmiotów.	✓	✓	✓	✓	✓
 W przypadku wycieku gazu (np. propanu, LPG itd.) należy natychmiast przewietrzyć pomieszczenie, bez dotykania wtyczki zasilania.	✓	✓	✓	✓	✓
 Nie dotykać wtyczki ani przewodu zasilającego wilgotnymi rękami.	✓	✓	✓	✓	✓
 Nie wyłączać urządzenia poprzez odłączenie przewodu zasilającego, jeżeli urządzenie pracuje.	✓	✓	✓	✓	✓
 Nie wolno wkładać palców ani obcych substancji. Jeżeli do urządzenia dostała się jakakolwiek obca substancja, np. woda, należy natychmiast odłączyć wtyczkę zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem.	✓	✓	✓	✓	✓
 Nie należy wywierać nadmiernego nacisku na urządzenie lub uderzać go.	✓	✓	✓	✓	✓
 Nie należy umieszczać kuchenki nad zlewem, a także szklanymi i innymi wrażliwymi przedmiotami. (Dotyczy tylko modelu podwieszanego)	✓	✓			

 Do czyszczenia nie używać benzyny, rozpuszczalnika, alkoholu, urządzenia do czyszczenia parą lub urządzenia do czyszczenia przy użyciu wysokiego ciśnienia.	✓	✓	✓	✓
 Sprawdzić, czy napięcie, częstotliwość i natężenie odpowiada danym technicznym produktu.	✓	✓		✓
 Zdecydowanie woiśnij wtyczkę do gniazdka ściennego. Nie używaj rozgałęziacza, przedłużacza lub transformatora prądu.	✓	✓	✓	
 Nie wieszaj przewodu na metalowych przedmiotach ani nie wkładaj go między różne przedmioty lub za kuchenkę.	✓	✓	✓	
 Nie należy używać uszkodzonych przewodów lub wtyczek, a także obłuzowanych gniazdek elektrycznych. W przypadku uszkodzenia wtyczki zasilającej lub przewodu zasilającego należy skontaktować się z najbliższym serwisem.	✓	✓	✓	✓
 Urządzenie nie zostało zaprojektowane z myślą o współpracy z zewnętrznym urządzeniem wyłączającym lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.	✓	✓		
 Nie wolno rozpylać wody bezpośrednio na urządzenie.	✓	✓		
 Nie wolno stawiać na kuchence, wewnątrz kuchenki lub na jej drzwiczkach żadnych przedmiotów.	✓	✓	✓	
 Nie należy rozpylać na powierzchni kuchenki lotnych substancji, np. środków owadobójczych.	✓	✓		
 Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem. Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu kuchenki podczas otwierania i zamykania drzwiczek, gdyż mogłyby w nie uderzyć lub przytrzasnąć sobie palce.	✓	✓	✓	✓
 Urządzenie nie jest przeznaczone do instalacji w pojazdach drogowych, przyczepach itp.	✓	✓	✓	✓
 Nie należy przechowywać w kuchence materiałów łatwopalnych. Podczas podgrzewania posiłków lub napojów z alkoholem należy zachować szczególną ostrożność. Opary alkoholu mogą zetknąć się z gorącymi elementami kuchenki.	✓		✓	✓
 Kuchenka mikrofalowa została zaprojektowana jedynie z myślą o pracy na blacie. Nie należy umieszczać jej na półkach. (Dotyczy tylko modelu podwieszanego)	✓	✓	✓	✓
 OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części nagrzewają się. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi. Dzieci poniżej 8. roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą.	✓	✓	✓	✓

★	OSTRZEŻENIE: Dzieci mogą korzystać z kuchenki mikrofalowej tylko po przekazaniu im odpowiednich informacji umożliwiających bezpieczne korzystanie z kuchenki oraz wyjaśnieniu ryzyka związanego z niewłaściwym jej użyciem.	✓	✓	✓	✓
★	Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.	✓	✓	✓	✓
☐	OSTRZEŻENIE: Nie należy używać kuchenki, jeśli drzwiczki lub ich uszczelnienie są uszkodzone — usterki muszą najpierw zostać naprawione przez wykwalifikowaną osobę.	✓	✓	✓	✓
☐	OSTRZEŻENIE: Wykonywanie czynności serwisowych i naprawa urządzenia wymagająca zdjęcia pokrywy chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym przez osoby niewykwalifikowane może być bardzo niebezpieczna.	✓	✓	✓	✓
☐	OSTRZEŻENIE: W celu uniknięcia możliwości porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki należy wyłączyć zasilanie urządzenia.	✓	✓	✓	
☐	OSTRZEŻENIE: Płyn i pozostała żywność nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż grozi to wybuchem.	✓		✓	✓
☐	OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Aby uniknąć poparzenia, dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia.	✓		✓	
★	OSTRZEŻENIE: Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem. Aby temu zapobiec, należy ZAWSZE po wyłączeniu kuchenki odczekać co najmniej 20 sekund, aby temperatura się ustabilizowała. W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym ZAWSZE pamiętać. W przypadku poparzenia należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami PIERWSZEJ POMOCY:	✓	✓	✓	✓
	• Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut. • Załóż czysty, suchy opatrunek. • Nie smaruj poparzonego miejsca kremami, tłuszczami lub płynami.				

★	Urządzenie nagrzewa się w czasie pracy. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz kuchenki.	✓		✓	✓
★	OSTRZEŻENIE: Przed podaniem zawartości butelek i słoiczków z jedzeniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć oraz sprawdzić temperaturę, aby uniknąć poparzenia.			✓	
★	Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci), nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.	✓	✓	✓	✓
★	Kuchenka powinna być umieszczona w takim kierunku i na takiej wysokości, aby zapewnić łatwy dostęp do jej wnętrza i do panelu sterowania.	✓	✓	✓	✓
★	Przed pierwszym użyciem kuchenki należy wstawić do niej wodę i uruchomić kuchenkę na 10 minut.	✓	✓	✓	✓
★	Ustaw kuchenkę mikrofalową w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego. Jeżeli kuchenka wydaje dziwny dźwięk, śwąd spaleniowy lub dym, należy natychmiast odłączyć wtyczkę zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem.	✓	✓	✓	✓
☐	Podczas samooczyszczania powierzchnie rozgrzewają się bardziej niż zwykle i dlatego dzieci powinny znajdować się w bezpiecznej odległości (tylko model z funkcją czyszczenia).		✓	✓	
☐	W przypadku rozlania się większych ilości płynu należy usunąć je przed samooczyszczaniem, a w czasie samooczyszczania w kuchence mogą znajdować się wyłącznie przybory kuchenne opisane w instrukcji obsługi. (Tylko model z funkcją czyszczenia)	✓	✓	✓	✓
★	Urządzenie powinno umożliwiać odłączenie od zasilania po montażu. Odłączenie można osiągnąć poprzez umieszczenie wtyczki w dostępnym miejscu lub zainstalowanie przełącznika w okablowaniu, zgodnie z odpowiednimi zasadami. (Tylko model wbudowany).	✓	✓	✓	✓
☐	Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.		✓		
☐	OSTRZEŻENIE: Dzieci mogą z korzystać z trybu kombinowanego wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych ze względu na bardzo wysoką temperaturę gotowania.		✓		
☐	W czasie pracy urządzenia dostępne powierzchnie mogą być gorące.	✓			

	W czasie pracy urządzenia drzwiczki i zewnętrzna powierzchnia mogą się nagrzewać.	✓		
! PRZESTROGA    				
★	Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. NIE UŻYWAĆ żadnych metalowych pojemników, zastawy ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami, szpilek, widelców itd. Należy usunąć druciane zamknięcia z plastikowych lub papierowych toreb. Powód: Mogą one spowodować wystąpienie łuków elektrycznych oraz iskrzenia, co może doprowadzić do uszkodzenia kuchenki mikrofalowej.	✓		✓
★	Podgrzewanie żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach powinno odbywać się pod ścisłym nadzorem użytkownika ze względu na ryzyko zapłonu.	✓		✓
	Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do suszenia papieru lub odzieży.	✓		✓
★	Mniejsze ilości jedzenia należy krócej podgrzewać. Pozwoli to zapobiec ich przypaleniu.	✓		✓
	W przypadku zauważenia dymu kuchenkę należy wyłączyć oraz odłączyć od źródła zasilania; pozostawić drzwiczki kuchenki zamknięte w celu zduśnienia płomienia.	✓		✓
★	Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać z niej wszelkie pozostałości jedzenia.	✓	✓	✓
	Nie wolno zanurzać kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie; należy unikać ich kontaktu z gorącymi powierzchniami.	✓	✓	
	Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania. Nie wolno również podgrzewać szczególnie zamkniętych lub zamkniętych próżniowo butelek, słoików i innych pojemników, a także orzechów w łupinach, pomidorów itp.		✓	✓
	Nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych tkaniną lub papierem. Mogą się one zapalić, ponieważ z kuchenki wydobywa się gorące powietrze. Kuchenka może się również przegrzać i automatycznie wyłączyć. Do momentu jej schłodzenia ponowne włączenie nie będzie możliwe.	✓		✓
	Podczas wyjmowania potraw z kuchenki należy zawsze używać rękawic kuchennych w celu uniknięcia przypadkowych oparzeń.		✓	

	Do czasu ostygnięcia kuchenki nie wolno dotykać jej elementów grzejnych lub wewnętrznych ścianek.		✓	
★	W połowie podgrzewania lub po jego zakończeniu należy zamieszać podgrzewany płyn i pozwolić mu odstąć przynajmniej 20 sekund. Zapobiegnie to gwałtownemu wrzeniu.		✓	
★	Podczas otwierania kuchenki należy od niej stać na wyciągnięcie ramion. Pozwoli to uniknąć oparzeń przez gorące powietrze lub parę.		✓	
	Nie wolno włączać pustej kuchenki mikrofalowej. Z powodów bezpieczeństwa kuchenka automatycznie wyłączy się po 30 minutach. Zalecamy, aby przez cały czas, gdy kuchenka nie jest używana, stała w niej szklanka wody. Pozwoli to na absorpcję energii mikrofal po przypadkowym uruchomieniu kuchenki.	✓		✓
	Do czyszczenia szklanych drzwiczek kuchenki nie wolno używać środków zawierających składniki ściernie lub ostrych szczotek metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.	✓		✓
★	Kuchenkę należy zainstalować, zachowując odstęp podane w niniejszej instrukcji (patrz Instalowanie kuchenki mikrofalowej)	✓		✓
★	Należy zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych w pobliżu kuchenki.	✓	✓	✓



PROWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (ZUŻYTY SPRZĘT ELEKTRYCZNY I ELEKTRONICZNY)

(dotyczy krajów Unii Europejskiej i innych krajów europejskich z systemami segregacji odpadów)

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

SPIS TREŚCI

Jak korzystać z instrukcji obsługi	2
Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa	2
Legenda dla symboli i ikon	2
Środki ostrożności zapobiegające możliwej ekspozycji na nadmierne działanie promieniowania mikrofalowego	2
Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)	5
Skrócona instrukcja obsługi	6
Panel sterowania	7
Piekarnik	8
Akcesoria	8
Instalowanie kuchenki mikrofalowej	9
Ustawianie godziny	9
Sprawdzanie poprawności działania kuchenki	10
Jak działa kuchenka mikrofalowa	10
Co robić w przypadku wystąpienia problemu lub wątpliwości	11
Gotowanie/Podgrzewanie	11
Poziomy mocy i czas przygotowywania potraw	12
Zatrzymywanie pracy kuchenki	12
Dostosowywanie czasu pracy	12
Korzystanie z funkcji automatycznego gotowania	13
Korzystanie z funkcji automatycznego podgrzewania	14
Korzystanie z funkcji szybkiego rozmrażania	15
Korzystanie z funkcji Kafeteria	17
Gotowanie wieloetapowe	18
Szybkie podgrzewanie kuchenki mikrofalowej	19
Gotowanie konwekcyjne	19
Grillowanie	20
Wybór akcesoriów	21
Tryb łączony mikrofal i grilla	21
Tryb łączony mikrofal i gotowania konwekcyjnego	22
Korzystanie z funkcji pamięci kuchenki	23
Korzystanie z funkcji odświeżania zapachu	23
Blokada bezpieczeństwa kuchenki mikrofalowej	23
Włączanie/wyłączanie dźwięku	24
Lista naczyń i przyborów kuchennych	24
Zasady przygotowywania potraw	25
Czyszczenie kuchenki mikrofalowej	35
Przechowywanie i naprawa kuchenki mikrofalowej	35
Parametry techniczne	36

SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI

Chcę przygotować posiłek.

1. Umieść potrawę w kuchenie.
Naciśnij przycisk **mikrofal** (🔥).



2. Naciśnij wielokrotnie przycisk **mikrofal** (🔥) do momentu wyświetlenia odpowiedniego poziomu mocy.



3. Ustaw czas gotowania za pomocą przycisków (▲) i (▼).



4. Naciśnij przycisk **Start** (▶).

Efekt:

Kuchenka rozpocznie pracę.

- Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.



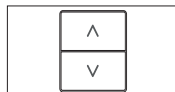
Chcę wydłużyć czas o kolejne 30 sekund.

- Pozostaw potrawę w kuchenie.
Naciśnij przycisk **+30s** tyle razy, ile razy chcesz wydłużyć czas o 30 sekund.



Chcę szybko rozmrozić posiłek.

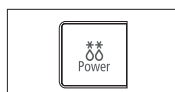
1. Umieść zamrożony posiłek w kuchence.
Naciśnij przycisk **szybkiego rozmrażania** (❄️).



2. Wybierz rodzaj żywności, naciskając przycisk **szybkiego rozmrażania** (❄️) do momentu wyświetlenia żądanej kategorii.



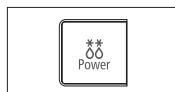
3. Ustaw wagę za pomocą przycisków (▲) i (▼).



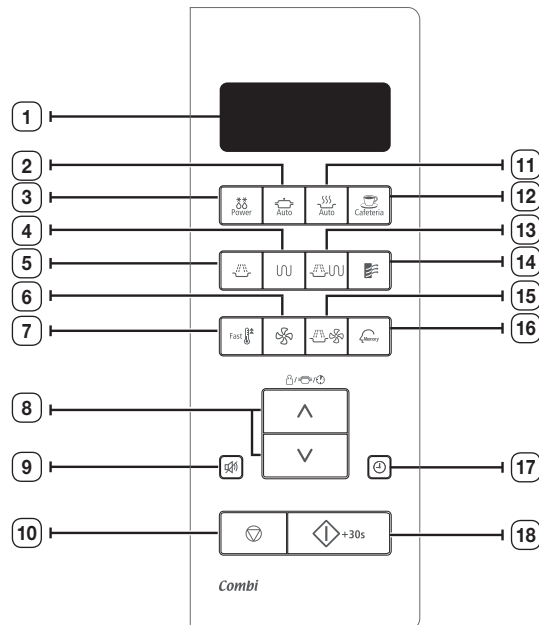
4. Naciśnij przycisk **Start** (▶️).

Efekt:

- Rozpocznie się rozmrażanie.
- Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganie symbolu „0” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.



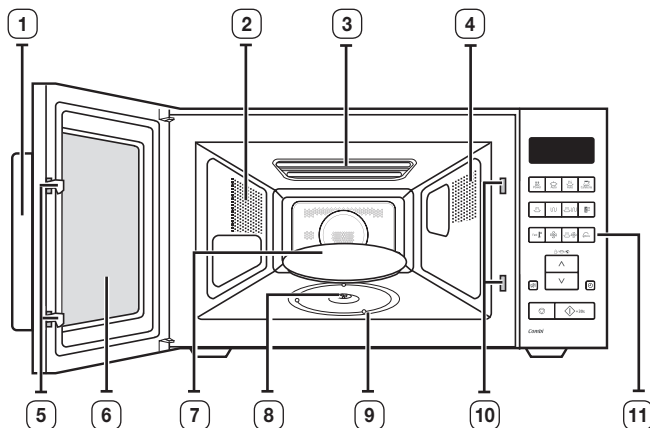
PANEL STEROWANIA



1. WYŚWIELACZ
2. PRZYCIŚK AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA
3. PRZYCIŚK FUNKCJI SZYBKIEGO ROZMRAŻANIA
4. PRZYCIŚK GRILL
5. PRZYCIŚK MIKROFALE
6. PRZYCIŚK GOTOWANIE KONWEKCYJNE
7. PRZYCIŚK AUTOMATYCZNEGO SZYBKIEGO PODGRZEWANIA
8. PRZYCIŚKI ZWIĘKSZANIA/ZMNIJSZANIA (waga, porcja, czas)
9. PRZYCIŚK WŁĄCZANIA/WYŁĄCZANIA DŹWIĘKU
10. PRZYCIŚK ZATRZYMANIA/ANULOWANIA
11. PRZYCIŚK FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO PODGRZEWANIA
12. PRZYCIŚK FUNKCJI KAFETERIA
13. PRZYCIŚK MIKROFALE+GRILL
14. PRZYCIŚK FUNKCJI ODŚWIEŻANIA ZAPACHU
15. PRZYCIŚK MIKROFALE+GOTOWANIE KONWEKCYJNE
16. PRZYCIŚK PAMIĘCI
17. PRZYCIŚK USTAWIANIE ZEGARA
18. PRZYCIŚK STARTOWY/+30s

POLSKI

PIEKARNIK



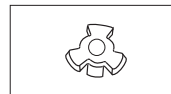
- | | |
|------------------------|-----------------------------------|
| 1. UCHWYT DRZWICZEK | 7. TACA OBROTOWA |
| 2. OTWORY WENTYLACYJNE | 8. ŁĄCZNIK |
| 3. ELEMENT GRZEJNY | 9. PIERŚCIEŃ OBROTOWY |
| 4. OTWORY WENTYLACYJNE | 10. OTWORY BLOKADY BEZPIECZEŃSTWA |
| 5. ZATRZASKI DRZWICZEK | 11. PANEL STEROWANIA |
| 6. DRZWICZKI | |

AKCESORIA

W zależności od modelu kuchenki mikrofalowej dostarczane są różne akcesoria, których można używać na różne sposoby.

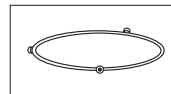
1. **Łącznik**, który należy umieścić prawidłowo na wale silnika w podstawie kuchenki.

Przeznaczenie: Łącznik powoduje obracanie się tacy.



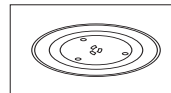
2. **Pierścień obrotowy**, który umieszcza się na środku kuchenki.

Przeznaczenie: Pierścień obrotowy podtrzymuje tacę.



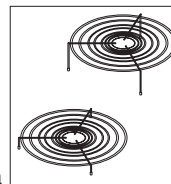
3. **Taca obrotowa**, umieszczana na pierścieniu obrotowym i mocowana w środkowej części do łącznika.

Przeznaczenie: Taca obrotowa stanowi podstawową powierzchnię do gotowania i może być łatwo wyjmowana w celu wyczyszczenia.



4. **Wysoka i niska podstawa**, umieszczane na tacy obrotowej.

Przeznaczenie: Metalowe podstawy mogą być używane do przygotowywania dwóch potraw jednocześnie. Małą potrawę można umieścić na tacy obrotowej, a drugą - na podstawie.

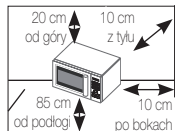


Druciane podstawy mogą być używane do grillowania, gotowania konwekcyjnego oraz gotowania w trybie łączonym.

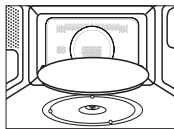
INSTALOWANIE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Ustaw kuchenkę na płaskiej powierzchni, 85 cm od podłogi. Powierzchnia powinna mieć wytrzymałość odpowiednią do ciężaru kuchenki.

1. Instalując kuchenkę, zapewnij jej odpowiednią wentylację, pozostawiając przynajmniej 10 cm przestrzeni z tyłu i po bokach urządzenia oraz 20 cm nad urządzeniem.



2. Wyjmij wszystkie materiały opakowania z wnętrza kuchenki.
Zainstaluj pierścień obrotowy i tacę obrotową.
Upewnij się, że taca obraca się swobodnie.



3. Ustaw kuchenkę mikrofalową w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego.

-  Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony na specjalny przewód lub zestaw dostępny u producenta lub w autoryzowanym serwisie.
W celu zapewnienia bezpieczeństwa kabel należy podłączyć do 3-bolcowego, uziemionego gniazdka prądu zmiennego o napięciu 230 V i częstotliwości 50 Hz. Uszkodzony przewód zasilający urządzenia należy wymienić na specjalny przewód.
-  Nie należy instalować kuchenki mikrofalowej w gorących lub wilgotnych miejscach, na przykład w pobliżu zwykłej kuchenki lub kaloryfera.
Należy przestrzegać parametrów technicznych kuchenki dotyczących źródła zasilania, a zastosowany przedłużacz musi spełniać takie same normy, jak przewód zasilający dostarczony z kuchenką. Przed pierwszym użyciem kuchenki mikrofalowej należy przetrzeć jej wnętrze i uszczelnienie drzwiczek zwilżoną szmatką.

USTAWIANIE GODZINY

Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona we wbudowany zegar. Gdy zostanie włączone zasilanie, na ekranie wyświetli się automatycznie „:0”, „88:88” lub „12:00”. Ustaw aktualny czas. Godzina może być wyświetlana w formacie 12- i 24-godzinny. Zegar należy ustawić w następujących przypadkach:

- przy pierwszej instalacji kuchenki mikrofalowej
- po awarii zasilania

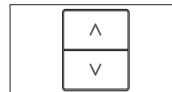
 Należy pamiętać o zaktualizowaniu ustawień zegara po przejściu na czas letni lub zimowy.

1. Aby wyświetlić czas w formacie:

24-godzinny
12-godzinny



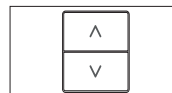
2. Za pomocą przycisków (▲) i (▼) ustaw godzinę.



3. Naciśnij przycisk ⌚.



4. Za pomocą przycisków (▲) i (▼) ustaw minuty.



5. Po wyświetleniu właściwego czasu naciśnij ponownie przycisk ⌚, aby uruchomić zegar.

Efekt:

Godzina jest wyświetlana zawsze, gdy kuchenka mikrofalowa nie jest używana.



SPRAWDZANIE POPRAWNOŚCI DZIAŁANIA KUCHENKI

Poniższa procedura pozwala w dowolnej chwili sprawdzić, czy kuchenka działa poprawnie. W przypadku wątpliwości należy zapoznać się z rozdziałem „Co robić w przypadku problemu lub wątpliwości” na następnej stronie.

-  Kuchenka musi być podłączona do odpowiedniego gniazdka elektrycznego. Taca obrotowa musi być włożona na swoje miejsce w kuchenke. Jeśli używany jest inny poziom mocy niż maksymalny (100 % = 900 W), zagotowanie wody zajmuje więcej czasu.

Otwórz drzwiczki kuchenki przy użyciu uchwyty po prawej stronie drzwiczek. Umieść szklankę wody na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.

Naciśnij przycisk **startowy** () i ustaw czas na 4 lub 5 minut, naciskając przycisk **startowy** () odpowiednią liczbę razy.

Efekt:

Kuchenka będzie podgrzewała wodę przez 4 lub 5 minut.
Po tym czasie woda powinna zawrzeć.



JAK DZIAŁA KUCHENKA MIKROFALOWA

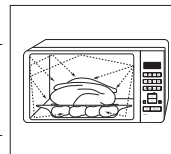
Mikrofale to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości, których energia umożliwia gotowanie lub podgrzewanie pożywienia bez zmiany jego postaci lub koloru.

Kuchenki mikrofalowej można używać do:

- rozmrażania,
- Podgrzewanie
- gotowania.

Zasada działania

1. Mikrofale generowane przez magnetron ulegają odbiciom wewnątrz kuchenki i rozprzestrzeniają się równomiernie, padając na pożywienie obracające się na tacy. Dzięki temu pożywienie jest przygotowywane równomiernie.
2. Pożywienie pochłania mikrofale do głębokości około 2,5 cm. Proces jest kontynuowany, gdyż temperatura rozprasza się wewnątrz pożywienia.



3. Czas przygotowania zależy od użytego pojemnika i właściwości pożywienia:
 - ilości i gęstości,
 - zawartości wody,
 - temperatury początkowej (zamrożone czy niezamrożone).
-  Ponieważ wewnątrz pożywienia jest gotowane/podgrzewane dzięki zjawisku rozprzelenia temperatury, proces jest kontynuowany nawet po wyjęciu pożywienia z kuchenki. Należy zatem przestrzegać czasów przygotowania określonych w przepisach oraz w niniejszej instrukcji, aby zapewnić:
- równomierne przygotowanie części wewnętrznej i zewnętrznej pożywienia,
 - równą temperaturę we wszystkich częściach pożywienia.



CO ROBIĆ W PRZYPADKU WYSTĄPIENIA PROBLEMU LUB WĄTPLIWOŚCI

Zapoznanie się z działaniem nowego urządzenia zawsze zajmuje nieco czasu. W przypadku wystąpienia któregośkolwiek z problemów opisanych poniżej należy wypróbować sugerowane rozwiązania. Być może pozwoli to zaoszczędzić czas i uniknąć kłopotów związanych z niepotrzebnym wzywaniem serwisu.

Poniżej opisane zjawiska są normalne.

- Skraplanie się wilgoci wewnątrz kuchenki
- Podmuchy powietrza w okolicach drzwiczek i obudowy
- Poświata wokół drzwiczek i obudowy
- Wydobywanie się pary z otworów wentylacyjnych lub krawędzi drzwiczek

Jedzenie nie jest wcale gotowe

- Czy wyłącznik czasowy został ustawiony poprawnie i został naciśnięty przycisk **startowy** (↻)?
- Czy drzwiczki są zamknięte?
- Czy obwód sieci elektrycznej nie został przeciążony, co spowodowało przepalenie lub wyskoczenie bezpiecznika?

Jedzenie jest za mało lub zbyt mocno ugotowane

- Czy dla danego typu żywności został ustawiony odpowiedni czas przygotowania?
- Czy został wybrany odpowiedni poziom mocy?

Wewnątrz kuchenki występuje iskrzenie i trzaski (powstaje łuk elektryczny)

- Czy zostało użyte naczynie z metalowymi zdobieniami?
- Czy w kuchence nie znajduje się widelec lub inny metalowy przedmiot?
- Czy folia aluminiowa nie znajduje się zbyt blisko wewnętrznych ścianek?

Działanie kuchenki zakłóca pracę radia i telewizora

- Podczas pracy kuchenki mogą występować niewielkie zakłócenia pracy radia i telewizora. Jest to zjawisko normalne.
 - Rozwiązanie: kuchenkę należy zainstalować w większej odległości od telewizora, radia i anteny.
- Jeśli zakłócenia zostaną wykryte przez mikroprocesor kuchenki, ustawienia wyświetlacza mogą zostać wyzerowane.
 - Rozwiązanie: odłączyć przewód zasilający i podłączyć go ponownie. Ustaw ponownie godzinę.

Wyświetlany jest komunikat „E - 24”

- Komunikat „E - 24” jest wyświetlany automatycznie przed przegrzaniem się kuchenki mikrofalowej. W przypadku wyświetlenia komunikatu „E - 24” naciśnij przycisk zatrzymania/anulowania, aby przejść do trybu inicjalizacji.

Jeśli powyższe wskazówki nie umożliwiają rozwiązania problemu, należy skontaktować się z lokalnym centrum obsługi klientów firmy SAMSUNG.

Należy przygotować następujące informacje:

- model i numer seryjny znajdujące się na tylnej części urządzenia,
- szczegółowe informacje dotyczące gwarancji,
- dokładny opis problemu.

Następnie należy skontaktować się z lokalnym sprzedawcą lub działem obsługi klientów firmy SAMSUNG.

GOTOWANIE/PODGRZEWANIE

Poniższa procedura opisuje sposób gotowania i podgrzewania pożywienia.

- ☑ Należy **ZAWSZE** sprawdzać ustawienia gotowania przed pozostawieniem kuchenki bez nadzoru.

Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki. Nigdy nie włączaj pustej kuchenki mikrofalowej.

1. Naciśnij przycisk **mikrofal** (🔥).

Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:
🔥 (tryb mikrofal)



2. Ustaw odpowiedni poziom mocy, naciskając przycisk **mikrofal** (🔥) do momentu wyświetlenia odpowiedniej mocy. Szczegółowe informacje dotyczące poziomu mocy można znaleźć w tabeli poniżej.



3. Wybierz czas gotowania za pomocą przycisków (▲) i (▼).

Efekt: Zostanie wyświetlony czas przygotowania.



4. Naciśnij przycisk **Start** (↻).

Efekt: W kuchence zapali się światło, a taca zacznie się obracać. Kuchenka rozpocznie pracę, a po jej zakończeniu:

- Wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu 4 razy zamiga symbol „0”. Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.



- ☑ Aby dowiedzieć się, jaki poziom mocy jest aktualnie używany, należy nacisnąć raz przycisk **mikrofal** (🔥). W razie konieczności zmiany poziomu mocy podczas podgrzewania należy nacisnąć dwa lub więcej razy przycisk **mikrofal** (🔥) w celu wybrania odpowiedniego poziomu mocy.

Szybkie uruchomienie:

- ☑ W przypadku potrzeby podgrzania pożywienia w krótkim czasie, stosując maksymalną moc (900 W), można również nacisnąć przycisk **startowy** (↻) jeden raz na każde 30 sekund pracy kuchenki. Kuchenka zostanie natychmiast uruchomiona.



POZIOMY MOCY I CZAS PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

Funkcja regulacji poziomu mocy umożliwia dostosowanie ilości rozproszonej energii, a w rezultacie czasu wymaganego do ugotowania lub podgrzania pożywienia, w zależności od jego rodzaju i ilości. Do wyboru jest sześć poziomów mocy.

Poziom mocy	Wartość procentowa	Moc wyjściowa
WYSOKI	100 %	900 W
PODWYŻSZONY	67 %	600 W
ŚREDNI	50 %	450 W
OBNIŻONY	33 %	300 W
ROZMRAŻANIE	20 %	180 W
NISKI	11 %	100 W

Czasy przygotowania podawane w przepisach oraz w niniejszej instrukcji odpowiadają określonym dla nich poziomom mocy.

Jeśli zostanie wybrany...	Czas przygotowania musi zostać...
wyższy poziom mocy	zmniejszony
niższy poziom mocy	zwiększony

ZATRZYMYWANIE PRACY KUCHENKI

Pracę kuchenki można zatrzymać w dowolnej chwili, aby:

- sprawdzić stan pożywienia,
- przełożyć lub zamieszać pożywienie,
- odstawić pożywienie do ostygnięcia.

Aby zatrzymać pracę kuchenki...	Wykonaj następujące czynności...
Na chwilę	Otwórz drzwiczki. Efekt: Gotowanie zostanie zatrzymane. Aby wznowić gotowanie, ponownie zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk startowy (↻).
Całkowicie	Naciśnij przycisk Stop (⏻). Efekt: Gotowanie zostanie zatrzymane. Jeśli chcesz anulować ustawienia gotowania, ponownie naciśnij przycisk Stop (⏻).

DOSTOSOWYWANIE CZASU PRACY

Możesz zwiększyć czas gotowania, naciskając przycisk +30s. Każde naciśnięcie dodaje 30 sekund do czasu gotowania.

- Można również w dowolnej chwili sprawdzić postęp przygotowania potrawy, otwierając drzwiczki, oraz
- Wydłużyć pozostałą ilość czasu przygotowania.

Aby wydłużyć czas pracy kuchenki, naciśnij przycisk **startowy** (↻); każde naciśnięcie wydłuża czas o kolejne 30 sekund.

- Przykład: Aby wydłużyć czas o trzy minuty, naciśnij przycisk **startowy** (↻) sześć razy.



KORZYSTANIE Z FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA

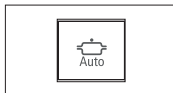
Funkcja automatycznego gotowania (🍲) umożliwia korzystanie z fabrycznie zaprogramowanych pięciu czasów gotowania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy.

Rozmiar porcji można ustawić za pomocą przycisków (∧) i (∨).

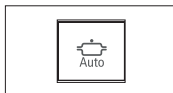
☑ Należy używać tylko tych składników, które można bezpiecznie podgrzewać w kuchenke mikrofalowej.

Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.

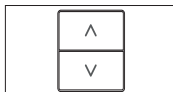
1. Naciśnij przycisk **automatycznego gotowania** (🍲).



2. Wybierz rodzaj jedzenia, naciskając przycisk **automatycznego gotowania** (🍲). Opis fabrycznie zaprogramowanych ustawień można znaleźć w tabeli na następnej stronie.



3. Wybierz wielkość porcji za pomocą przycisków (∧) i (∨).



4. Naciśnij przycisk **Start** (▶).

Efekt:

- Jedzenie zostanie przygotowane zgodnie z wybranym, fabrycznie zaprogramowanym ustawieniem.
- Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.



W poniższej tabeli przedstawiono różne programy automatycznego gotowania, ilości, czasy oczekiwania po ugotowaniu potraw oraz odpowiednie zalecenia. Programy numer 1 i 2 wykorzystują tylko promieniowanie mikrofalowe. Programy numer 3 i 4 działają w trybie kombinowanym: mikrofales + Grill. Program numer 5 to połączenie mikrofales oraz gotowania konwekcyjnego.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Czas oczekiwania	Zalecenia
1.	Świeże warzywa 	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 min	Po umyciu, oczyszczeniu i pocięciu na kawałki o podobnej wielkości zważyć warzywa. Umieścić je w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody w przypadku gotowania 200-250 g, 45 ml (3 łyżki stołowe) w przypadku 300-450 g lub 60-75 ml (4-5 łyżek stołowych) w przypadku 500-750 g. Wymieszać po zagotowaniu. Jeśli gotowana jest większa ilość warzyw, zamieszać je raz podczas gotowania.
2.	Obrane ziemniaki 	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min	Po umyciu, oczyszczeniu i pocięciu na kawałki o podobnej wielkości zważyć ziemniaki. Umieścić je w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 45 ml (3 łyżki stołowe) wody w przypadku gotowania 300-450 g lub 60 ml (4 łyżki stołowe) w przypadku 500-750 g.
3.	Pieczona ryba 	200-300 g (1 ryba) 400-500 g (1-2 szt.) 600-700 g (2 szt.)	3 min	Posmaruj skórę całej ryby olejem i dodaj zioła oraz przyprawę. Ułóż rybę obok siebie w przeciwnych kierunkach, na wysokiej metalowej podstawie. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Czas oczekiwania	Zalecenia
4.	Kawałki kurczaka 	200-300 g (1 szt.) 400-500 g (2 szt.) 600-700 g (3 szt.)	3 min	Posmaruj kawałki kurczaka olejem i przypraw je pieprzem, solą i papryką. Umieść je na wyższej podstawie, układając na stronie ze skórką. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę.
5.	Pieczeń wołowa/ Pieczona jagnięcina 	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 min	Posmaruj wieprzowinę/jagnięcinę olejem i posyp przyprawami (tylko pieprzem, sól powinna być dodana po upieczeniu). Umieść je na niskiej podstawie, układając je tłustszą stroną w dół. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. Po upieczeniu, w trakcie czasu oczekiwania mięso powinno zostać owinięte w folię aluminiową.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO PODGRZEWANIA

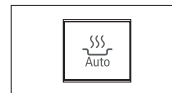
Funkcja automatycznego podgrzewania () umożliwia korzystanie z czterech fabrycznie zaprogramowanych czasów podgrzewania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy.

Rozmiar porcji można ustawić za pomocą przycisków () i () .

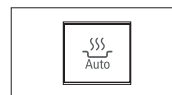
 Należy używać tylko tych składników, które można bezpiecznie podgrzewać w kuchenke mikrofalowej.

Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.

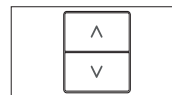
1. Naciśnij przycisk **automatycznego podgrzewania** () .



2. Wybierz rodzaj podgrzewanego jedzenia, naciskając przycisk **automatycznego podgrzewania** () . Opis fabrycznie zaprogramowanych ustawień można znaleźć w tabeli na następnej stronie.



3. Wybierz wielkość porcji za pomocą przycisków () i () .



4. Naciśnij przycisk **Start** () .

Efekt:

- Jedzenie zostanie przygotowane zgodnie z wybranym, fabrycznie zaprogramowanym ustawieniem.
- Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.



W poniższej tabeli przedstawiono różne programy automatycznego podgrzewania i gotowania, ilości, czasy oczekiwania po ugotowaniu potraw oraz odpowiednie zalecenia. Programy numer 1 i 2 wykorzystują tylko promieniowanie mikrofalowe. Programy numer 3 i 4 działają w trybie łączonym: mikrofałe + gotowanie konwekcyjne.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Czas oczekiwania	Zalecenia
1.	Gotowe danie (schłodzone) 	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min	Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania posiłków zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i ziemniaki, ryż lub makaron).
2.	Zupy/Sosy (schłodzone) 	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2-3 min	Wylóż potrawę na głęboki talerz ceramiczny lub do ceramicznej miski i przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj po usłyszeniu sygnału (kuchenka działa przez cały czas i wyłącza się po otwarciu drzwiczek). Dokładnie wymieszaj przed rozpoczęciem i po upływie czasu oczekiwania.
3.	Mrożona pizza 	300-400 g 450-550 g 600-700 g	-	Umieść jedną mrożoną pizzę (-18 °C) na niższej tacy lub dwie pizze na tacy niższej i wyższej.
4.	Mrożone bułki 	100-150 g (2 szt.) 200-250 g (4 szt.) 300-350 g (6 szt.) 400-450 g (8 szt.)	3-5 min	Ułóż od 2 do 6 mrożonych bułek (-18 °C) w okręgu na niskiej podstawie. Ułóż równo 8 mrożonych bułek na niskiej i wysokiej podstawie. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania pieczywa niewielkich rozmiarów, np. bułek, ciabatt oraz małych bagietek.

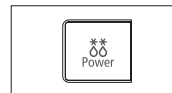
KORZYSTANIE Z FUNKCJI SZYBKIEGO ROZMRAŻANIA

Funkcja szybkiego rozmrażania () umożliwia rozmrażanie mięsa, drobiu, ryb, chleba, ciast i owoców. Czas rozmrażania i poziom mocy są ustawiane automatycznie. Wystarczy wybrać odpowiedni program i określić wagę.

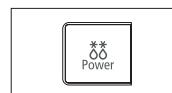
 Należy używać tylko pojemników, które można stosować w kuchenkach mikrofalowych.

Otwórz drzwiczki. Umieść zamrożone jedzenie na talerzu ceramicznym, na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.

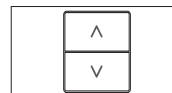
1. Naciśnij przycisk **szybkiego rozmrażania** ()



2. Wybierz rodzaj rozmrażanego jedzenia, naciskając przycisk **szybkiego rozmrażania** () . Opis fabrycznie zaprogramowanych ustawień można znaleźć w tabeli na następnej stronie.



3. Wybierz wagę jedzenia za pomocą przycisków () i () .



4. Naciśnij przycisk **Start** () .

Efekt:

- Rozpocznie się rozmrażanie.
- Podczas rozmrażania kuchenka emituje sygnał dźwiękowy, przypominając o konieczności obrócenia jedzenia.



5. Naciśnij ponownie przycisk **startowy** () , aby zakończyć rozmrażanie.

Efekt:

Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.



 Istnieje również możliwość ręcznego ustawienia procesu rozmrażania. W tym celu należy wybrać funkcję mikrofał z poziomem mocy 180 W. Szczegółowe informacje na ten temat można znaleźć w rozdziale „Rozmrażanie” na stronie 30.

W poniższej tabeli przedstawiono różne programy szybkiego rozmrażania, ilości, czas rozmrażania i odpowiednie zalecenia. Przed rozpoczęciem rozmrażania należy wyjąć produkt z opakowania. Mięso, drób lub rybę należy umieścić na płaskim talerzu szklanym, a chleb i ciasto na papierze kuchennym.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Czas oczekiwania	Zalecenia
1.	Mięso 	200-2000 g	20-90 min	Osłoń brzegi folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego.
2.	Drób 	200-2000 g	20-90 min	Osłoń końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć drób na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków, a także kawałków kurczaka.
3.	Ryby 	200-2000 g	20-80 min	Osłoń ogon ryby folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć rybę na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb oraz filetów rybnych.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Czas oczekiwania	Zalecenia
4.	Chleb/Ciasto 	125-1000 g	10-60 min	Umieść chleb płasko na kawałku papieru kuchennego i po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Połóż ciasto na talerzu ceramicznym i - jeśli to możliwe - po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. (Kuchenka działa przez cały czas i wyłącza się po otwarciu drzwiczek.) Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów chleba krojonego lub całego, a także bułek i bagietek. Bułki należy ułożyć w okrąg. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów ciast drożdżowych, francuskich, biszkoptów i semików. Nie jest odpowiedni do ciasta kruchego, ciast z kremem lub z owocami, a także ciast z dekoracją czekoladową.
5.	Owoce 	100-600 g	5-20 min	Rozłóż owoce równo w płaskim, szklanym naczyniu. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów owoców.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI KAFETERIA

W przypadku korzystania z funkcji Kafeteria (☕) czas przygotowania jest ustawiany automatycznie.

Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

1. Naciśnij przycisk **Cafeteria** (☕).



2. Wybierz rodzaj jedzenia, naciskając przycisk **Cafeteria** (☕). Opis fabrycznie zaprogramowanych ustawień można znaleźć w tabeli na następnej stronie.



3. Wybierz wagę jedzenia za pomocą przycisków (∧) i (∨).



4. Naciśnij przycisk **Start** (▶).

Efekt:

Jedzenie zostanie przygotowane zgodnie z wybranym, fabrycznie zaprogramowanym ustawieniem.

- Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.



W poniższej tabeli przedstawiono programy automatycznego podgrzewania napojów oraz rozmrażania i podgrzewania mrożonych ciast. Zawiera ona ilości, czasy oczekiwania oraz odpowiednie zalecenia.

Program nr 1 należy stosować tylko w trybie gotowania mikrofalowego. Program nr 2 to połączenie mikrofal oraz gotowania konwekcyjnego.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Czas oczekiwania	Zalecenia
1.	Napoje (kawa, mleko, herbata lub woda o temperaturze pokojowej) 	150 ml (1 filiżanka) 300 ml (2 filiżanki) 450 ml (3 filiżanki) 600 ml (4 filiżanki)	1-2 min.	Przelej napój do ceramicznych filiżanek i podgrzewaj bez przykrycia. Jedną filiżankę połóż na środku, 2 filiżanki ułóż naprzeciw siebie, a 3 lub 4 filiżanki ułóż w okrąg. Pozostaw je w wnętrzu kuchenki mikrofalowej. Wymieszaj przed rozpoczęciem i po upływie czasu oczekiwania. Zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu naczyń z napojem (patrz instrukcje bezpieczeństwa dotyczące gotowania płynów).
2.	Mrożone ciasto 	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g 1000-1100 g 1200-1300 g	5-25 min	Jeden kawałek mrożonego ciasta umieść na środku, a pozostałą ilość ułóż w okręgu na niskiej podstawie. Umieść podstawę na środku tacy obrotowej w kuchenke. Dzięki funkcji gotowania konwekcyjnego ciasto rozmrozi się i skruszeje. Ten program jest odpowiedni do całych ciast (okrągłych) i kawałków ciast, takich jak ciasto owocowe z lukrem, strucla lub makowiec. Nie jest przeznaczony do ciast z masą kremową lub polewą czekoladową.

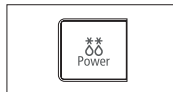
GOTOWANIE WIELOETAPOWE

Kuchenka mikrofalowa może zostać zaprogramowana na przyrządzanie potraw nawet w trzech etapach (Do gotowania wieloetapowego nie można używać trybu gotowania konwekcyjnego, rozmrażania + gotowania konwekcyjnego oraz trybu szybkiego podgrzewania). Przykład: Aby rozmrozić potrawę w trybie szybkiego rozmrażania i ugotować ją, nie trzeba już zerować ustawień kuchenki po każdym etapie. Można rozmrozić i przygotować 1,8 kg kurczaka w następujących trzech etapach:

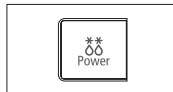
- Rozmrażanie
- Gotowanie mikrofalowe przez 30 minut
- Grillowanie przez 15 minut

 Pierwszym etapem musi być rozmrażanie. Tryb gotowania łączonego i grilla może być wykorzystany na pozostałych dwóch etapach jeden raz. Natomiast tryb gotowania z użyciem mikrofal może być wykorzystany dwa razy (na dwóch różnych poziomach mocy).

1. Naciśnij przycisk **szybkiego rozmrażania** ()



2. Wybierz rodzaj rozmrażanego jedzenia, naciskając przycisk **szybkiego rozmrażania** ()



3. Określ wagę produktu (w podanym przykładzie jest to 1800 g), naciskając przycisk () i () odpowiednią ilość razy.



4. Naciśnij przycisk **mikrofal** ()



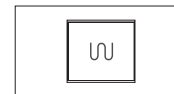
5. Ustaw poziom mocy, naciskając przycisk **mikrofal** () , aby wybrać odpowiedni poziom mocy (w podanym przykładzie 450 W).



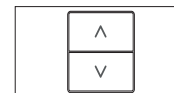
6. Wybierz czas gotowania za pomocą przycisków () i () (w podanym przykładzie jest to 30 minut).



7. Naciśnij przycisk **Grill** ()



8. Wybierz czas gotowania za pomocą przycisków () i () (w podanym przykładzie jest to 15 minut).

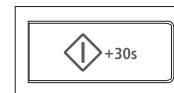


9. Naciśnij przycisk **Start** ()

Efekt:

Kuchenka rozpocznie pracę:

- Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.



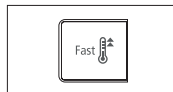
SZYBKIE PODGRZEWANIE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

W przypadku gotowania konwekcyjnego zaleca się, aby przed umieszczeniem w kuchence jedzenia nagrzać ją do odpowiedniej temperatury. Po osiągnięciu przez kuchenkę odpowiedniej temperatury będzie ona utrzymana przez około 10 minut; kuchenka wyłączy się automatycznie.

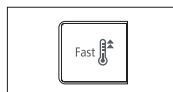
Należy upewnić się, że położenie elementu grzejnego odpowiada żądanemu rodzajowi przygotowania potrawy.

1. Naciśnij przycisk **szybkiego podgrzewania** (Fast )

Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:
220 °C (temperatura)



2. Naciśnij raz lub kilka razy przycisk **szybkiego podgrzewania** (Fast ) , aby ustawić temperaturę.
(Temperatura: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Naciśnij przycisk **Start** (⏻).

Efekt: Rozpocznie się podgrzewanie kuchenki do zadanej temperatury.

- Czas wyświetlania trybu gotowania wynosi 8 sekund, a ustawienia temperatury - 2 sekundy.
Przykład: Tryb szybkiego podgrzewania w temperaturze 200 °C



(wyświetlane przez 8 sekundy)



(wyświetlane przez 2 sekundy)

- Po osiągnięciu określonej temperatury kuchenka nada 6 sygnałów dźwiękowych, a temperatura będzie utrzymywana przez 10 minut.
- Po 10 minutach kuchenka nada 4 sygnały dźwiękowe i wyłączy się.

 Po nagrzeniu kuchenki do ustawianej temperatury kuchenka nada 6 sygnałów dźwiękowych, a wstępna i właściwa temperatura będzie utrzymywana przez 10 minut.

 Aby odczytać bieżącą temperaturę wewnątrz kuchenki, należy nacisnąć przycisk **szybkiego podgrzewania** (Fast ) .

GOTOWANIE KONWEKCYJNE

Tryb konwekcyjny umożliwia gotowanie potraw w taki sam sposób, jak w tradycyjnym piecyku. Tryb mikrofal nie jest używany. Można wybrać jeden z ośmiu zaprogramowanych poziomów temperatury od 40 °C do 220 °C. Maksymalny czas wynosi 60 minut.

 Aby szybko podgrzać kuchenkę, patrz strona 19.

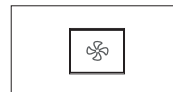
- Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence zawsze używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące.
- Lepsze rezultaty gotowania/przypiekania można osiągnąć, używając niższej podstawy.

Element grzejny musi być ustawiony poziomo, a taca obrotowa musi znajdować się na swoim miejscu. Otwórz drzwiczki, umieść składnik na niskiej podstawie i załóż tacę obrotową.

1. Naciśnij przycisk **gotowania konwekcyjnego** ().

Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:

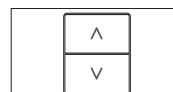
 (tryb gotowania konwekcyjnego)
220 °C (temperatura)



2. Naciśnij raz lub kilka razy **przycisk gotowania konwekcyjnego** (), aby ustawić temperaturę.
(Temperatura: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Wybierz czas gotowania za pomocą przycisków () i ().



4. Naciśnij przycisk **Start** (↕).

Efekt:

Kuchenka rozpocznie pracę:

- Czas wyświetlania zaprogramowanego czasu gotowania wynosi 8 sekund, a zaprogramowanej temperatury - 2 sekundy.
Przykład: Czas gotowania 30 minut w temperaturze 200 °C



(wyświetlane przez 8 sekundy)



(wyświetlane przez 2 sekundy)

- Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.



Aby odczytać bieżącą temperaturę wewnątrz kuchenki, należy nacisnąć przycisk **szybkiego podgrzewania** (Fast).

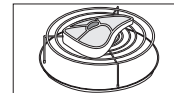


GRILLOWANIE

Grill umożliwia szybkie podgrzanie i opieczenie jedzenia bez używania mikrofal.

- Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchenie zawsze używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące.
- Lepsze rezultaty podczas gotowania i grillowania można osiągnąć, używając wyższej podstawy.

1. Otwórz drzwiczki i umieść jedzenie na podstawie.



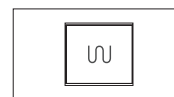
2. Naciśnij przycisk **Grill** (∩).

Efekt:

Zostaną wyświetlone następujące informacje:

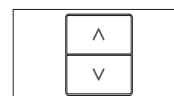
∩ (tryb grilla)

- Nie można ustawić temperatury grilla.



3. Wybierz czas grillowania za pomocą przycisków (∧) i (∨).

- Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut.



4. Naciśnij przycisk **Start** (↕).

Efekt:

Rozpocznie się grillowanie.

- Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

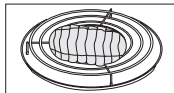


WYBÓR AKCESORIÓW

Tradycyjne gotowanie konwekcyjne nie wymaga użycia specjalnych przyborów kuchennych. Należy jednak używać wyłącznie przyborów wykorzystywanych podczas gotowania tradycyjnego.

Pojemniki, które można bezpiecznie stosować w kuchenkach mikrofalowych, nie są zwykle odpowiednie do gotowania konwekcyjnego; nie należy używać pojemników i naczyń plastikowych, papierowych kubków, ręczników itp.

W przypadku wybrania trybu łączonego (mikrofałe + Grill lub gotowanie konwekcyjne) należy używać wyłącznie przyborów, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych.



- Więcej szczegółów dotyczących przyborów kuchennych można znaleźć na liście naczyń i przyborów kuchennych na str. 24.

TRYB ŁĄCZONY MIKROFAŁ I GRILLA

Aby szybko ugotować potrawę i jednocześnie ją przyrumienić, gotowanie za pomocą mikrofał można połączyć z grillowaniem.

- Należy **ZAWSZE** używać przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Najlepsze są naczynia szklane i ceramiczne, ponieważ umożliwiają swobodny przepływ mikrofał przez potrawę. Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchenke **ZAWSZE** używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące. Lepsze rezultaty podczas gotowania i grillowania można osiągnąć, używając wyższej podstawy.

Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na podstawie odpowiedniej do przyrządzania danego rodzaju żywności. Postaw podstawę na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.

1. Naciśnij przycisk **Mikrofałe z grillem** (🔥🔥🔥🔥).

Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:

🔥🔥🔥🔥 (tryb kombinowany mikrofał i grilla)

600 W (moc wyjściowa)



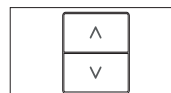
2. Ustaw odpowiedni poziom mocy, naciskając przycisk **Mikrofałe z grillem** (🔥🔥🔥🔥) do momentu wyświetlenia odpowiedniej mocy wyjściowej (300-600 W).

- Nie można ustawić temperatury grilla.



3. Wybierz czas gotowania za pomocą przycisków (▲) i (▼).

- Maksymalny czas wynosi 60 minut.



4. Naciśnij przycisk **Start** (▶).

Efekt:

- Rozpocznie się gotowanie w trybie łączonym.
- Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.



TRYB ŁĄCZONY MIKROFAL I GOTOWANIA KONWEKCYJNEGO

W tym przypadku do gotowania potraw wykorzystywana jest energia mikrofalowa i ogrzewanie gorącym powietrzem. Ze względu na używane promieniowanie mikrofalowe nie ma konieczności wstępnego podgrzewania kuchenki.

Tryb łączony umożliwia przygotowanie wielu potraw, a zwłaszcza:

- pieczonego mięsa i drobiu,
- ciasta,
- jaj i potrawy z sera.

 Należy **ZAWSZE** używać przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Najlepsze są naczynia szklane i ceramiczne, ponieważ umożliwiają swobodny przepływ mikrofal przez potrawę. Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence **ZAWSZE** używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące. Lepsze rezultaty gotowania/przypiekania można osiągnąć, używając niższej podstawy.

Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na tacy obrotowej lub na niskiej podstawie, którą należy ustawić na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.

1. Naciśnij przycisk **Mikrofale i gotowanie konwekcyjne** ().

Efekt:

Zostaną wyświetlone następujące informacje:

 (tryb kombinowany mikrofal i gotowania konwekcyjnego)

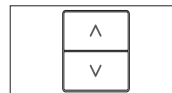
600 W (moc wyjściowa: przełącza się na następujący tryb temperatury w czasie 2 sekund)

220 °C (temperatura)

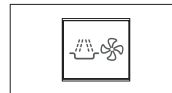
2. Wybierz temperaturę, naciskając przycisk **Mikrofal i gotowania konwekcyjnego** (). (Temperatura: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

3. Wybierz czas gotowania za pomocą przycisków () i ().

- Maksymalny czas wynosi 60 minut.



4. Ustaw odpowiedni poziom mocy, naciskając przycisk **Mikrofale i gotowanie konwekcyjne** () do momentu wyświetlenia odpowiedniej mocy (600, 450, 300, 180, 100 W).



5. Naciśnij przycisk **Start** ().

Efekt:

- Rozpocznie się gotowanie w trybie łączonym.
- Kuchenka jest podgrzana do wymaganej temperatury, a podgrzewanie za pomocą promieniowania mikrofalowego jest kontynuowane do momentu osiągnięcia czasu gotowania.
- Czas wyświetlania zaprogramowanego czasu gotowania wynosi 8 sekund, a zaprogramowanej temperatury - 2 sekundy.
Przykład: Czas gotowania 30 minut w temperaturze 200 °C



(wyświetlane przez 8 sekundy)



(wyświetlane przez 2 sekundy)

- Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganie symbolu „0” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

 Aby odczytać bieżącą temperaturę wewnątrz kuchenki, należy nacisnąć przycisk **szybkiego podgrzewania** ().

KORZYSTANIE Z FUNKCJI PAMIĘCI KUCHENKI

Jeśli często gotujesz lub podgrzewasz te same rodzaje potraw, możesz zapisać czas gotowania i poziom mocy w pamięci kuchenki, aby nie trzeba ich było ponownie ustawiać za każdym razem.

Zapisywanie ustawień.

- | | |
|--|---|
| 1. Aby zaprogramować...

Ustawienia
Usuwanie | Naciśnij przycisk Memory (Pamięć) ()...

Jednokrotne naciśnięcie
(zostanie wyświetlony napis P)
Dwukrotne naciśnięcie
(zostanie wyświetlony napis P) |
|--|---|



2. Ustaw program gotowania, jak zwykle (mikrofałe, grill, mikrofałe i grill, konwekcja, mikrofałe i konwekcja)

3. Naciśnij przycisk **Start** ().

Efekt: Ustawienia zostały zapisane w pamięci kuchenki.



Zapisywanie ustawień.

Najpierw umieść jedzenie na środku tacy obrotowej.

1. Naciśnij przycisk **Memory (Pamięć)** ().



2. Naciśnij przycisk **Start** ().

Efekt: Ustawienia zostały zapisane w pamięci kuchenki.



KORZYSTANIE Z FUNKCJI ODŚWIEŻANIA ZAPACHU

Tej funkcji należy użyć w przypadku gotowania potraw wydzielających nieprzyjemny zapach lub w przypadku powstania dużej ilości dymu we wnętrzu kuchenki. Najpierw należy wyczyścić wnętrze kuchenki.

Po zakończeniu czyszczenia naciśnij przycisk **usuwania zapachów** (). Wyemitowane zostaną 4 sygnały dźwiękowe.



 Proces odświeżania zapachu trwa 5 minut.

 Czas działania funkcji **odświeżania zapachu** można regulować, naciskając przycisk +30 sec.

 Maksymalny czas wynosi 15 minut.

BLOKADA BEZPIECZEŃSTWA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona w specjalny program blokowania, który uniemożliwia przypadkowe włączenie kuchenki przez dziecko lub niepowołaną osobę.

Kuchenkę można zablokować w dowolnym momencie.

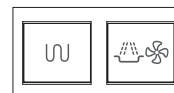
1. Naciśnij jednocześnie i przytrzymaj przez około 3 sekundy przycisk **Grill** () i przycisk **mikrofal i gotowania konwekcyjnego** ().



Efekt:

- Kuchenka zostanie zablokowana.
- Zostanie wyświetlony symbol „L”.

2. Odblokuj kuchenkę i ponownie przytrzymaj przez około 3 sekundy przycisk **Grill** () i przycisk **mikrofal i gotowania konwekcyjnego** ().



Efekt:

Spowoduje to odblokowanie kuchenki.

WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE DŹWIĘKU

Sygnal dźwiękowy można włączyć / wyłączyć w dowolnym momencie.

1. Naciśnij przyciski **włączania/wyłączania dźwięku** (🔊).

Efekt: Sygnal dźwiękowy sygnalizujący wyłączenie tej funkcji nie zostanie nadany.



2. Aby z powrotem włączyć/wyłączyć dźwięk, naciśnij ponownie przyciski **włączania/wyłączania dźwięku** (🔊).

Efekt: Kuchenka działa w sposób normalny.



LISTA NACZYŃ I PRZYBORÓW KUCHENNYCH

Aby przygotować jedzenie w kuchenke mikrofalowej, mikrofałe muszą swobodnie przenikać przez żywność, czyli nie mogą być odbijane lub pochłaniane przez naczynia. Należy zatem odpowiednio dobrać przybory kuchenne. Jeśli dany przedmiot posiada specjalne oznaczenie, może on być bez obaw stosowany w kuchenkach mikrofalowych. W poniższej tabeli przedstawiono różne rodzaje naczyń i przyborów kuchennych, a także ich przydatność i sposób użycia w kuchenke mikrofalowej.

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w kuchenke mikrofalowej	Komentarz
Folia aluminiowa	✓ ✗	Może być używana w niewielkich ilościach w celu zabezpieczenia jedzenia przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianki kuchenki lub jest jej zbyt dużo, może wystąpić zjawisko łuku elektrycznego lub iskrzenia.
Teflonowy talerz	✓	Nie należy go rozgrzewać dłużej niż przez 8 minut.
Naczynia porcelanowe i gliniane	✓	Porcelana, ceramika, emaliowane wyroby gliniane i porcelana miękka (kostna) mogą być używane pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych.
Plastikowe lub tekturowe naczynia jednorazowe	✓	Niektóre produkty mrożone są pakowane przy użyciu takich materiałów.
Opakowania żywności typu fast food		
• Kubki i pojemniki z polistyrenu	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia. Przegrzanie może spowodować stopienie się materiałów wykonanych z polistyrenu.
• Papierowe torby lub gazety	✗	Mogą ulec zapłonowi.
• Papier makulaturowy i metalowe elementy ozdobne	✗	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby szklane		
• Ceramika	✓	Mogą być używane, jeśli nie mają metalowych elementów.

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Komentarz
Delikatne wyroby szklane	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia lub płynów. Delikatne szkło może pękać w wyniku gwałtownego podgrzania.
Słoiki	✓	Należy zdjąć wieczka. Odpowiednie tylko do podgrzewania.
Wyroby metalowe - Naczynia - Zamknięcia toreb do zamrażania	X X	Mogą spowodować iskrzenie lub pożar.
Wyroby papierowe - Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny - Papier makulaturowy	✓ X	Odpowiednie do krótkiego gotowania lub podgrzewania. Pochłaniają również nadmiar wilgoci. Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby plastikowe - Pojemniki - Folia kuchenna - Torby do zamrażania	✓ ✓ ✓ X	Zwłaszcza, jeśli są wykonane z plastiku odpornego na wysokie temperatury. Inne rodzaje plastiku mogą w wysokich temperaturach ulegać odkształceniom lub odbarwieniu. Nie używać naczyń z melaminy. Mogą być używane do zatrzymywania wilgoci. Nie powinny dotykać jedzenia. Podczas zdejmowania folii należy zachować ostrożność, ponieważ z potrawy będzie wydobywała się gorąca para. Tylko wówczas, gdy są odpowiednie do gotowania lub użycia w kuchence. Nie powinny być szczelnie zamknięte. W razie potrzeby należy je przedziurawić widelcem.
Papier woskowany lub tłuszczoodporny	✓	Może być używany do zatrzymywania wilgoci i zapobiegania rozpryskiwaniu się tłuszczu.

- ✓ : Zalecane
✓X : Używać ostrożnie
X : Niebezpieczne

ZASADY PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

MIKROFALE

Energia mikrofal przenika przez jedzenie i jest pochłaniana przez znajdującą się w nim wodę, tłuszcz i cukier.

Mikrofałe powodują szybkie poruszanie się cząsteczek jedzenia. Szybki ruch cząsteczek powoduje tarcie, a uzyskane w jego wyniku ciepło umożliwia ugotowanie jedzenia.

GOTOWANIE

Przybory kuchenne używane do gotowania w kuchence mikrofalowej:

W celu uzyskania maksymalnej skuteczności kuchenki mikrofalowej przybory i naczynia kuchenne muszą umożliwiać swobodne przenikanie mikrofal. Mikrofałe są odbijane przez metale, takie jak stal nierdzewna, aluminium i miedź, ale mogą przenikać przez ceramikę, szkło, porcelanę i plastik, a także przez papier i drewno. Zatem nigdy nie można używać do gotowania metalowych pojemników.

Jedzenie, które można gotować w kuchence mikrofalowej:

Do gotowania w kuchence mikrofalowej nadaje się wiele rodzajów żywności, w tym świeże i mrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, zboża, fasola, ryby i mięso. W kuchence mikrofalowej można również przygotować sosy, kremy, zupy, konserwy i konfitury. Ogólnie rzecz biorąc, w kuchence mikrofalowej można przygotować takie same dania, jak przy użyciu zwykłej kuchenki. Można na przykład roztopić masło lub czekoladę (dodatkowe informacje można znaleźć w rozdziale zawierającym wskazówki i techniki przygotowania potraw).

Przykrywanie w czasie gotowania

Bardzo ważne jest przykrywanie jedzenia w czasie gotowania, ponieważ unosząca się para ułatwia gotowanie. Jedzenie można przykrywać na różne sposoby: np. za pomocą ceramicznego talerza, plastikowej pokrywki lub folii kuchennej do kuchenek mikrofalowych.

Czas oczekiwania po ugotowaniu

Ważne jest, aby po zakończeniu gotowania odczekać kilka chwil w celu wyrównania się temperatury potrawy.

Zasady gotowania mrożonych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Warzywa należy gotować pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli poniżej. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć.

Warzywa należy zamieszać dwukrotnie podczas gotowania oraz jeszcze raz po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, ziola lub masło. Po ugotowaniu warzywa powinny pozostać przykryte w podanym czasie oczekiwania.

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Szpinak	150 g	600 W	5-6	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Brokuły	300 g	600 W	8-9	2-3	Dodaj 30 ml (2 łyżkę stołową) zimnej wody.
Groszek	300 g	600 W	7-8	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Zielona fasolka	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Dodaj 30 ml (2 łyżkę stołową) zimnej wody.
Mieszaneczka warzyw (marchewka/ groszek/ kukurydza)	300 g	600 W	7-8	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Mieszaneczka warzyw (dania chińskie)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.

Zasady gotowania ryżu i makaronu

Ryż:

Użyj dużej miski (ze szkła żaroodpornego) z pokrywką — ryż zwiększa dwukrotnie swoją objętość w czasie gotowania. Gotuj pod przykryciem.

Po upływie czasu gotowania zamieszać, dodać sól, ziola lub masło, a następnie odczekać określony czas.

Uwaga: Po zakończeniu gotowania może okazać się, że ryż nie wchłonął całej wody.

Makaron:

Użyj dużej szklanej miski żaroodpornej. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia.

W czasie gotowania i po jego zakończeniu od czasu do czasu zamieszać. Po ugotowaniu trzymaj pod przykryciem, a następnie starannie odcedź.

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Biały ryż (parboiled)	250 g	900 W	15-16	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
	375 g		17½-18½		Dodaj 750 ml zimnej wody.
Brązowy ryż (parboiled)	250 g	900 W	20-21	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
	375 g		22-23		Dodaj 750 ml zimnej wody.
Ryż mieszany (ryż i dziki ryż)	250 g	900 W	16-17	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Mieszaneczka zbóż (ryż i zboża)	250 g	900 W	17-18	5	Dodaj 400 ml zimnej wody.
Makaron	250 g	900 W	10-11	5	Dodaj 1000 ml gorącej wody.

Zasady gotowania świeżych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Jeśli w tabeli poniżej nie została zalecana inna ilość wody, dodaj 30-45 ml zimnej wody (2-3 łyżki stołowe) na każde 250 g warzyw. Warzywa należy gotować pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli poniżej. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć. Zamieszaj warzywa w czasie gotowania i po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło. W czasie 3-minutowego oczekiwania warzywa powinny być przykryte.

Wskazówka: Pokrój świeże warzywa na kawałki o równej wielkości. Im mniejsze kawałki, tym krótszy czas ich gotowania.

Podczas gotowania świeżych warzyw kuchenka powinna być ustawiona na maksymalną moc (900 W).

Potrawa	Porcja	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Brokuły	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Przygotuj kawałki o równej wielkości. Ułóż je łądymi do środka.
Brukselki	250 g	6-6½	3	Dodaj 60-75 ml (5-6 łyżek stołowych) wody.
Marchew	250 g	4½-5	3	Potnij marchewki na plasterki o podobnej wielkości.
Kalafior	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Przygotuj kawałki o równej wielkości. Przetnij większe kwiaty na pół. Ułóż je łądymi do środka.
Cukinie	250 g	4-4½	3	Potnij cukinie na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotuj do pierwszej miękkości.
Bakłażany	250 g	3½-4	3	Potnij bakłażany na małe plasterki i polej je 1 łyżką stołową soku z cytryny.
Por	250 g	4-4½	3	Potnij pory na grube plastry.

Potrawa	Porcja	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Pieczarki	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Przygotuj małe grzyby lub potnij większe na plasterki. Nie dodawaj wody. Polej sokiem z cytryny. Doprav solą i pieprzem. Przed podaniem ocedź.
Cebula	250 g	5-5½	3	Potnij cebule na plasterki lub półowki. Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) wody.
Papryka	250 g	4½-5	3	Potnij paprykę na małe plasterki.
Ziemniaki	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Zważ obrane ziemniaki i potnij je w kostkę o równej wielkości.
Rzepa	250 g	5½-6	3	Potnij rzepę w małą kostkę.

PODGRZEWANIE

Kuchenka mikrofalowa umożliwia podgrzanie jedzenia w czasie o wiele krótszym niż na tradycyjnej kuchni.

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli. Dla podanych czasów podgrzewania przyjęto, że płyny mają temperaturę pokojową (około +18 do +20 °C), a jedzenie jest schłodzone do temperatury około +5 do +7 °C.

Układanie i przykrywanie

Unikaj podgrzewania dużych kawałków jedzenia, na przykład całej sztuki mięsa — mogą się one przypalać lub wysychać na wierzchu, pozostając zimne wewnątrz. Dużo efektywniejsze jest podgrzewanie małych kawałków.

Poziomy mocy i mieszanie

Niektóre rodzaje żywności można podgrzewać przy użyciu mocy 900 W, natomiast inne powinny być podgrzewane przy użyciu mocy 600 W, 450 W, a nawet 300 W. Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli.

Zwykle lepszym rozwiązaniem jest podgrzewanie jedzenia przy użyciu niższego poziomu mocy, szczególnie gdy jedzenie jest delikatne, jest go dużo, lub podgrzewa się bardzo szybko (np. pasztet).

Podczas podgrzewania jedzenia należy pamiętać o zamieszaniu lub obróceniu jedzenia na drugą stronę. Jeśli to możliwe, przed podaniem jedzenie należy zamieszać ponownie.

Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy pamiętać o zamieszaniu jedzenia przed, w czasie i po zakończeniu podgrzewania. Podczas oczekiwania po podgrzaniu produkty te powinny pozostawać w kuchence mikrofalowej. Zaleca się włożenie do podgrzewanego płynu plastikowej łyżeczki lub szklanej pałeczki. Unikaj nadmiernego podgrzewania jedzenia (może to spowodować obniżenie jego wartości odżywczych). Najlepiej ustawić krótszy czas podgrzewania i wydłużyć go w razie potrzeby.

Podgrzewanie i czas oczekiwania po podgrzaniu

Podczas podgrzewania danej potrawy po raz pierwszy warto zanotować czas na przyszłość.

Upewnij się zawsze, że jedzenie zostało równomiernie podgrzane.

Po podgrzaniu pozostaw jedzenie na krótki czas, aby jego temperatura mogła się wyrównać.

Jeśli w tabeli nie podano innych wartości, zalecany czas oczekiwania po podgrzaniu wynosi od 2 do 4 minut.

Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Zapoznaj się również z rozdziałem dotyczącym zasad bezpieczeństwa.

PODGRZEWANIE PŁYNÓW

W przypadku podgrzewania płynu należy zawsze odczekać co najmniej 20 sekund, aby jego temperatura mogła się wyrównać. W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym **ZAWSZE** pamiętać. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy włożyć do napojów plastikową łyżeczkę lub szklaną pałeczkę oraz zamieszać je przed, w trakcie i po zakończeniu podgrzewania.

PODGRZEWANIE ODŻYWEK DLA DZIECI

JEDZENIE DLA DZIECI:

Wyłóż zawartość słoiczka na głęboki talerz ceramiczny. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj! Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty. Wymieszaj ponownie i sprawdź temperaturę. Zalecana temperatura: pomiędzy 30-40 °C.

MLEKO DLA DZIECI:

Wlej mleko do wysterylizowanej szklanej butelki. Podgrzewaj bez przykrycia.

Nie wolno podgrzewać butelki z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania butelka może wybuchnąć. Wstrząśnij przed odstawieniem, a następnie jeszcze raz przed podaniem dziecku! Zawsze sprawdzaj temperaturę jedzenia lub mleka dla dzieci przed ich podaniem. Zalecana temperatura: ok. 37°C

UWAGA:

Aby zapobiec poparzeniu, należy szczególnie dokładnie sprawdzać temperaturę jedzenia dla dzieci przed jego podaniem.

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w tabeli obok.

Podgrzewanie jedzenia i mleka dla dzieci

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Odżywki dla dzieci (warzywa + mięso)	190 g	600 W	30 sekund	2-3	Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2-3 minuty. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę.
Kaszka dla dzieci (zboża + mleko + owoce)	190 g	600 W	20 sekund	2-3	Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2-3 minuty. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę.
Mleko dla dzieci	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s. 60-70 s.	2-3	Zamieszaj lub wstrząśnij i przelej do wysterylizowanej szklanej butelki. Postaw na środku tacy obrotowej. Gotuj bez przykrycia. Wstrząśnij i odstaw na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem wstrząśnij i ostrożnie sprawdź temperaturę.

Podgrzewanie płynów i jedzenia

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli.

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Napoje (kawa, herbata i woda)	150 ml (1 filiżanka) 250 ml (2 filiżanki) 450 ml (3 filiżanki) 600 ml (4 filiżanki)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Przelej napój do szklanek i podgrzewaj bez przykrycia: Jedną filiżankę połóż na środku, 2 filiżanki ułóż naprzeciw siebie, a 3 filiżanki ułóż w okrąg. Podczas oczekiwania pozostaw w kuchence mikrofalowej, następnie dokładnie zamieszaj.
Zupy (schłodzone)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Nalej na głęboki talerz ceramiczny lub do ceramicznej miski. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem.
Potrawy duszone (schłodzone)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Umieść potrawę na głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem.
Makaron z sosem (schłodzony)	350 g	600 W	3½-4½	3	Połóż makaron (np. spaghetti) na płaskim talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przed podaniem zamieszaj.

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Nadziewane pierożki z sosem (schłodzone)	350 g	600 W	4-5	3	Umieść nadziewane pierożki (np. ravioli, tortellini) na głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem.
Danie na talerzu (schłodzone)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Umieść danie składające się z 2-3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych.
Gotowe do podania fondue serowe (schłodzone)	400 g	600 W	6-7	1-2	Umieść gotowe do podania fondue serowe w odpowiedniej wielkości szklanej misie z przykrywką. W czasie podgrzewania i po jego zakończeniu od czasu do czasu zamieszaj. Przed podaniem dokładnie zamieszaj.

ROZMRAŻANIE

Kuchenki mikrofalowe nadają się doskonale do rozmrażania żywności. Umożliwiają one skuteczne rozmrożenie w krótkim czasie. Jest to niezwykle wygodne, np. w przypadku niespodziewanych gości.

Mrożony drób musi być całkowicie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń metalowe elementy i opakowanie, aby plyn powstały podczas rozmrażania mógł swobodnie ściekać.

Umieść zamrożone jedzenie na talerzu bez przykrycia. W połowie czasu rozmrażania obróć na drugą stronę i odlej plyn. Usuń podroby jak tylko będzie to możliwe. Od czasu do czasu sprawdzaj jedzenie, aby upewnić się, czy nie jest ciepłe.

Jeśli małe lub cienkie części rozmrażanego jedzenia zaczynają się nagrzewać, można je osłonić podczas rozmrażania, owijając bardzo małymi kawałkami folii aluminiowej.

Jeśli zewnętrzna część drobiu zacznie się rozgrzewać, zatrzymaj rozmrażanie i odczekaj 20 minut przed kontynuowaniem.

Pozostaw ryby, mięso i drób jeszcze na jakiś czas w celu dokończenia rozmrażania. Czas oczekiwania przy pełnym rozmrożeniu może różnić się w zależności od ilości jedzenia. Szczegółowe informacje można znaleźć w poniższej tabeli.

Wskazówka: Cienkie kawałki jedzenia rozmrażają się lepiej niż grube, a mniejsza ilość może zostać rozmrożona w krótszym czasie. Pamiętaj o tym podczas zamrażania i rozmrażania jedzenia.

W celu rozmrożenia jedzenia zamrożonego w temperaturze około -18 do -20 °C należy kierować się wskazówkami zawartymi w tabeli na sąsiedniej stronie.

Wszystkie rodzaje jedzenia należy rozmrażać przy użyciu poziomu mocy do rozmrażania (180 W).

Potrawa	Porcja	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Mięso				
Mielona wołowina	250 g	6-7	15-30	Umieść mięso na płaskim talerzu ceramicznym. Ostróż cieńsze brzegi za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Steki wieprzowe	500 g 250 g	10-12 7-8		
Drób				
Kawałki kurczaka	500 g (2 szt.)	14-15	15-60	Umieść na płaskim talerzu ceramicznym kawałki kurczaka skórą do dołu, a całego kurczaka piersiami do dołu. Ostróż cieńsze kawałki, takie jak skrzydełka i końce udek, za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Cały kurczak	1200 g	32-34		
Ryby				
Filety rybne	200 g	6-7	10-25	Umieść mrożone ryby na środku płaskiego talerza ceramicznego. Cieńsze końce podłóż pod grubsze części. Nałóż folię aluminiową na węższe końce filetów. Owiń folią ogon całej ryby. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Całe ryby	400 g	11-13		
Owoce				
Jagody	300 g	6-7	5-10	Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy).
Pieczywo				
Bułki (każda ok. 50 g)	2 szt. 4 szt.	1-1½ 2½-3	5-20	Ułóż bułki w okręgu, a chleb poziomo na papierze kuchennym pośrodku tacy obrotowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Tosty/Kanapki	250 g	4-4½		
Chleb (mąka pszenna i żytnia)	500 g	7-9		

GRILL

Element grzejny grilla znajduje się we wnętrzu kuchenki, pod górną ścianką. Włącza się on tylko wtedy, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte, a taca się obraca. Obracanie się tacy umożliwia równomierne przypieczenie jedzenia. Wstępne podgrzanie grilla przez 4 minuty sprawi, że jedzenie upiecze się szybciej.

Przybory kuchenne używane podczas grillowania:

Powinny być wykonane z niepalnego materiału i mogą zawierać metalowe części. Nie można także używać przyborów wykonanych z plastiku, ponieważ mogą one ulec stopieniu.

Rodzaje jedzenia odpowiednie do grillowania:

Kotlety, kielbaski, steki, hamburgery, plastry bekonu i baleronu, cienkie kawałki ryb, wszelkiego rodzaju kanapki i tosty z przybraniem.

Ważna uwaga:

W przypadku używania trybu grillowania należy pamiętać o umieszczeniu jedzenia na wysokiej podstawie, chyba że instrukcja zaleca inaczej.

MIKROFALE + GRILL

Ten tryb gotowania umożliwia połączenie opiekania jedzenia za pomocą grilla z szybkością gotowania za pomocą mikrofal. Działa on tylko, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte, a taca się obraca.

Obracanie się tacy umożliwia równe przypieczenie potrawy. Ten model został wyposażony w trzy tryby łączone: 600 W + Grill, 450 W + Grill i 300 W + Grill.

Przybory kuchenne używane w trybie łączonym mikrofales + Grill

Należy używać przyborów kuchennych umożliwiających przenikanie mikrofal. Przybory kuchenne powinny być niepalne. W trybie łączonym nie można używać przyborów zawierających elementy metalowe. Nie można także używać przyborów wykonanych z plastiku, ponieważ mogą one ulec stopieniu.

Żywność, którą można gotować w trybie mikrofales + Grill:

Rodzaje jedzenia odpowiednie do gotowania w trybie łączonym to wszystkie rodzaje jedzenia, które wymagają podgrzania i przypieczenia (np. pieczony makaron), a także te wymagające krótkiego czasu gotowania w celu przypieczenia tylko górnej części. Tryb ten może być również używany do gotowania większych kawałków potraw, które powinny być z wierzchu przypieczone i chrupiące (np. kawałki kurczaka, które należy odwrócić na drugą stronę po upływie połowy czasu przyrządzania). Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli grillowania.

Ważna uwaga:

W przypadku używania trybu łączonego (przycisk mikrofales z grillem) należy pamiętać o umieszczeniu jedzenia na wysokiej podstawie, chyba że instrukcja zaleca inaczej. Zapoznaj się ze wskazówkami w tabeli na sąsiedniej stronie. Jeśli jedzenie ma zostać przypieczone z obu stron, należy po upływie połowy czasu przygotowania odwrócić je na drugą stronę.

Podręcznik grillowania świeżej żywności

Rozgrzej grill, włączając na 2-3 minuty funkcję grillowania.

Poziomy mocy i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli.

Wymijając zawartość kuchenki, używaj rękawic kuchennych.

Świeża żywność	Porcja	Zasilanie	1. strona – czas (min)	2. strona – czas (min)	Instrukcje
Tosty	4 szt. (po 25 g)	Tylko grill	2-3	1-2	Ułóż tosty obok siebie na wysokiej podstawie.
Pomidory z grilla	400 g (2 szt.)	300 W + Grill	5-6	-	Przetnij pomidory na połówki. Połóż na górze trochę sera. Ułóż w okręgu na płaskim, szklanym naczyniu żaroodpornym. Umieść na wysokiej podstawie. Odstaw na 2-3 minuty.
Tost z pomidorami i serem	4 szt. (300 g)	300 W + Grill	4-5	-	Podpiecz najpierw kawałki chleba w tosterze. Umieść gotowe tosty na wysokiej podstawie. Odstaw na 2-3 minuty.
Tosty hawajskie (szynka, ananas, plastry sera)	4 szt. (500 g)	300 W + Grill	5-6	-	Podpiecz najpierw kawałki chleba w tosterze. Umieść gotowe tosty na wysokiej podstawie. Odstaw na 2-3 minuty.
Pieczone ziemniaki	500 g	600 W + Grill	7-8	-	Przetnij ziemniaki na połówki. Umieść je na wyższej podstawie, układając na ściętej stronie.

Świeża żywność	Porcja	Zasilanie	1. strona – czas (min)	2. strona – czas (min)	Instrukcje
Zapiekanka ziemniaczana / warzywa (mrożone)	450 g	450 W + Grill	9-11	-	Włóż świeże ziemniaki gratin do małego naczynia z pyreksu. Postaw naczynie na wysokiej podstawie. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty.
pieczone jabłka	2 jabłka (ok. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-	Usuń z jablek pestki. W puste miejsce wysyp rodzyнки i dodaj dżem. Połóż na górze kilka kawałków migdałów. Umieść jabłka na płaskim, szklanym naczyniu. Postaw naczynie na niskiej podstawie.
Kawałki kurczaka	500 g (2 szt.)	300 W + Grill	8-10	6-8	Posmaruj kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okręgu na wysokiej podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2-3 minuty
Steki wołowe (średnio wysmażone)	400 g (2 szt.)	Tylko grill	10-14	8-12	Posmaruj steki olejem. Ułóż je w okręgu na wysokiej podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2-3 minuty
Pieczona ryba	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½	Posmaruj skórę całej ryby olejem i dodaj zioła oraz przyprawy. Ułóż obok siebie dwie ryby (w przeciwnych kierunkach) na wysokiej podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2-3 minuty.

KONWEKCJA

Pieczenie za pomocą konwekcji jest tradycyjnym i powszechnie używanym sposobem gotowania w piekarnikach, wykorzystującym obieg gorącego powietrza. Na tylnej ścianie kuchenki mikrofalowej umieszczony jest element grzejny i wentylator, dzięki czemu gorące powietrze może swobodnie krążyć.

Przybory kuchenne używane do gotowania konwekcyjnego

Można używać wszystkich przyborów używanych do pieczenia w piekarnikach, także blach i form do pieczenia.

Jedzenie, które można przygotowywać konwekcyjnie

W tym trybie można przyrządzać biszkopty, ciastka, bułki i ciasta z owocami, ciasta ptysiowe i suflety.

MIKROFALE + KONWEKCJA

Tryb ten umożliwia połączenie użycia mikrofal i gorącego powietrza, dzięki czemu czas gotowania ulega skróceniu, a danie zyskuje przypieczoną i chrupiącą powierzchnię.

Gotowanie konwekcyjne jest to tradycyjny sposób gotowania stosowany w zwykłych kuchenkach, w których obieg gorącego powietrza jest wytwarzany przez wentylator zamontowany na tylnej ścianie.

Przybory kuchenne używane w trybie łączonym mikrofaleskonwekcja

Powinny umożliwiać przenikanie mikrofal. Powinny być żaroodporne (np. szkło, ceramika lub porcelana bez metalowych elementów), tak jak przybory wymienione dla trybu mikrofaleskonwekcja.

Jedzenie, które można piec w trybie mikrofaleskonwekcja:

Wszystkie rodzaje mięs i drobiu, a także potrawy zapiekane i dania z rusztu, biszkopty, lekkie ciasta z owocami, pieczone warzywa, babeczki i pieczywo.

Przewodnik gotowania konwekcyjnego świeżej i mrożonej żywności

Rozgrzej kuchenkę do odpowiedniej temperatury przy użyciu funkcji automatycznego wstępnego podgrzewania. Poziomy mocy i czas gotowania konwekcyjnego zostały opisane w poniższej tabeli.

Wyjmując zawartość kuchenki, używaj rękawic kuchennych.

Świeża żywność	Porcja	Zasilanie	1. strona – czas (min)	2. strona – czas (min)	Instrukcje
PIZZA Mrożona pizza (już upieczona)	300-400 g	450 W + 220 °C	13-15	-	Umieść pizzę na wysokiej podstawie. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 2-3 minuty.
MAKARON Mrożona lasagna	400 g	450 W + 220 °C	22-25	-	Włóż do szklanego naczynia odpowiedniej wielkości lub pozostaw w oryginalnym opakowaniu (upewnij się, że można je używać do przyrządzania potraw z wykorzystaniem mikrofal i gorącego powietrza). Połóż mrożone danie z makaronu na niskiej podstawie. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty.
MIĘSO Pieczeń wołowa / pieczona jagnięcina (średnia)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13	Posmaruj wołowinę/jagnięcinę olejem i przypraw ją pieprzem, solą i papryką. Umieść ją na niskiej podstawie, układając tłustszą stroną do dołu. Po upieczeniu owiń mięso w folię aluminiową i pozostaw na 10-15 minut.

Świeża żywność	Porcja	Zasilanie	1. strona – czas (min)	2. strona – czas (min)	Instrukcje
Pieczony kurczak	1000-1100 g	450 W + 220 °C	17-22	13-17	Posmaruj kurczaka olejem i posyp przyprawami. Układ kurczaka na niskiej podstawie jedną pierś w dół, drugą w górę. Odstaw na 5 minut.
PIECZYWO					
Świeże bułki	6 szt. (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-	Ułóż bułki w okręgu na niskiej podstawie. Odstaw na 2-3 minuty.
Pieczewo czosnkowe (mrożone, wstępnie upieczone)	200 g (1 szt.)	180 W + 220 °C	8-10	-	Ułóż zamrożoną bagietkę na papierze do pieczenia na dolnej tacy. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 2-3 minut.
CIASTO					
Jabłecznik (surowe ciasto)	500 g	Tylko 180 °C	38-43	-	Włóż surowe ciasto do małej, prostokątnej blachy z czarnego metalu (długość 25 cm). Postaw na niskiej podstawie. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 5-10 minut.
Miniature babeczki (surowe ciasto)	12 x 30 g (350-400 g)	Tylko 220 °C	17-23	-	Wylóż surowe ciasto do papierowych foremek. Ustaw foremki na niskiej podstawie. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 5 minut.
Ciastka (surowe ciasto)	200-250 g	Tylko 200 °C	15-20	-	Ułóż zamrożone rogaliki bagietkę na papierze do pieczenia na dolnej tacy.
Mrożone ciasto	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Umieść mrożone ciasto na niskiej podstawie. Po rozmrożeniu i podgrzaniu odstaw na 15-20 minut.

DODATKOWE WSKAZÓWKI

ROZTAPIANIE MASŁA

Włóż 50 g masła do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Przykryj plastikową pokrywką. Podgrzewaj przez 30-40 sekund przy użyciu mocy 900 W, aż do roztopienia masła.

ROZTAPIANIE CZEKOLADY

Włóż 100 g czekolady do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Podgrzewaj przez 3-5 minut przy użyciu mocy 450 W, aż do roztopienia. Podczas roztopienia zamieszaj raz lub dwa razy. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

ROZTAPIANIE ZESTALONEGO MIODU

Włóż 20 g zestalonego miodu do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Podgrzewaj przez 20-30 sekund przy użyciu mocy 300 W aż do roztopienia.

ROZTAPIANIE ŻELATYNY

Włóż żelatynę (10 g) na 5 minut do zimnej wody. Nasiąkniętą żelatynę przełóż do małej szklanej miseczki żaroodpornej. Roztapiaj przez 1 minutę przy użyciu mocy 300 W. Po roztopieniu zamieszaj.

PRZYGOTOWANIE POLEWY I LUKRU NA CIASTA

Zmieszaj lukier błyskawiczny (ok. 14 g), 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w szklanym naczyniu żaroodpornym przez 3½-4½ minuty przy użyciu mocy 900 W, aż polewa lub lukier staną się przezroczyste. Podczas gotowania zamieszaj dwukrotnie.

GOTOWANIE DŻEMU

Włóż 600 g owoców (np. zmiksowanych jagód) do odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Dodaj 300 g cukru żelującego i dokładnie wymieszaj. Gotuj pod przykryciem przez 10-12 minut przy użyciu mocy 900 W. Podczas gotowania kilkakrotnie zamieszaj. Przełóż zawartość bezpośrednio do niewielkich, zakręcanych słoików na dżem. Postaw słoiki na wieczkach i pozostaw na 5 minut.

GOTOWANIE BUDYNIU

Zmieszaj proszek budyniowy z mlekiem (500 ml), przestrzegając instrukcji producenta i dokładnie wymieszaj. Użyj odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Gotuj pod przykryciem przez 6½-7½ minuty przy użyciu mocy 900 W. Podczas gotowania kilkakrotnie dokładnie zamieszaj.

PRZYPIEKANIE PLASTERKÓW MIGDAŁÓW

Rozsyp równo 30 g plasterków migdałów na średniej wielkości ceramicznym talerzu. Przypiekaj przez 3½-4½ minuty przy użyciu mocy 600 W; podczas przypiekania kilkakrotnie wymieszaj. Pozostaw na 2-3 minuty w kuchence. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

CZYSZCZENIE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Wymienione poniżej części kuchenki należy czyścić regularnie w celu usunięcia tłuszczu i pozostałości jedzenia:

- Powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne
- Drzwiczki i uszczelnienia drzwiczek
- Taca obrotowa i pierścienie obrotowe

- ☑ Uszczelki powinny być **ZAWSZE** czyste, aby można było prawidłowo zamykać drzwiczki.
 - ☑ Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.
1. Zewnętrzne powierzchnie należy czyścić za pomocą miękkiej szmatki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem detergentu. Po umyciu spłukać i wysuszyć.
 2. Zachłapania i plamy na wewnętrznych powierzchniach lub na pierścieniu obrotowym należy usuwać za pomocą szmatki namoczonej w wodzie z detergentem. Po umyciu spłukać i wysuszyć.
 3. Aby ułatwić zmycie zaschniętych pozostałości jedzenia i usunąć nieprzyjemne zapachy, należy umieścić na tacy obrotowej szklankę rozcieńczonego soku cytrynowego i podgrzewać ją przez dziesięć minut przy użyciu maksymalnej mocy.
 4. W razie potrzeby tacę można normalnie myć (także w zmywarce).
- ☑ **NIE WOLNO** wlewać wody do otworów wentylacyjnych. **NIE WOLNO** używać produktów zawierających składniki ściernie i rozpuszczalników. Należy szczególnie uważać podczas czyszczenia uszczelnienia drzwiczek, by nie dopuścić do:
 - gromadzenia się pozostałości jedzenia,
 - uniemożliwienia przez pozostałości jedzenia prawidłowego zamykania drzwiczek.
 - ☑ Wnękę kuchenki należy wyczyścić za pomocą roztworu łagodnego detergentu po każdym użyciu. Aby uniknąć poparzenia, przed czyszczeniem należy zaczekać, aż kuchenka ostygnie.
 - ☑ Podobnie jak w przypadku innych urządzeń kuchennych, takich jak płyty grzejne, piekarniki itp., kuchenki mikrofalowej nie należy czyścić myjkami parowymi.

PRZECHOWYWANIE I NAPRAWA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Podczas przechowywania kuchenki mikrofalowej lub oddawania jej do naprawy należy przestrzegać kilku prostych zasad.

Kuchenki nie wolno używać, jeśli uszkodzeniu uległy drzwiczki lub ich uszczelnienie, w tym m.in.:

- Zawias jest złamany,
- Uszczelnienie jest zużyte,
- Obudowa jest uszkodzona lub pognięta.

Naprawy powinny być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego pracownika serwisu.

- ☑ **NIE WOLNO** zdejmować obudowy kuchenki. Jeśli kuchenka jest uszkodzona i wymaga naprawy lub pojawiły się wątpliwości dotyczące jej działania:
 - Odłącz kuchenkę od sieci
 - Skontaktuj się z najbliższym serwisem
- ☑ Jeśli przez pewien czas nie chcesz korzystać z kuchenki, przechowuj ją w miejscu suchym i niezakurczonym.
- **Powód:** Kurz i wilgoć mogą mieć negatywny wpływ na działanie kuchenki.

Energia

Kuchnia mikrofalowa	
 CE107V	
Znamionowy pobór mocy	1.4 kW
Sprawność	57.1 %
Stopień równomierności pieczenia	3.3
Norma : EN 60705	

PARAMETRY TECHNICZNE

Firma SAMSUNG dąży do nieustannego udoskonalania swoich produktów. Zarówno dane techniczne, jak i instrukcja użytkownika mogą w związku z tym ulec zmianie bez powiadomienia.

Zgodnie z przepisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM. jako dystrybutor deklarujemy, że kuchenka CE107V firmy Samsung spełnia podane poniżej parametry techniczne.

Źródło zasilania	230 V ~ 50 Hz AC
Pobór mocy	
Moc maksymalna	2700 W
Mikrofała	1400 W
Grill (element grzejny)	1250 W
Konwekcja (element grzejny)	Maks. 1850 W
Moc wyjściowa	100 W / 900 W — 6 poziomów (IEC-705)
Częstotliwość robocza	2450 MHz
Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)	
Obudowa	517 x 460 x 310 mm
Wnętrze kuchenki	358 x 327 x 231,5 mm
Objętość	28 l
Waga	
Netto	ok. 18,0 kg
Emisja hałasu	43 dBA



ZAPYTANIA I KOMENTARZE

KRAJ	TELEFON	STRONA INTERNETOWA
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) +48 22 607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline (+40) 21 206 01 10 from mobile and land line	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Mikrohullámú sütő

Használati utasítás és főzési útmutató

**Planet
First** **100%
Recycled Paper**

Az útmutató 100 %-ban újrahasznosított papírból készült.

képzelve el a lehetőségeket

Köszönjük, hogy Samsung terméket vásárolt. Kérjük,
regisztrálja termékét a

www.samsung.com/register honlapon.

SAMSUNG

A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ HASZNÁLATA

Köszönjük, hogy a SAMSUNG mikrohullámú sütőjét választotta! A Használati útmutató fontos információkat tartalmaz a mikrohullámú sütőben történő főzéssel kapcsolatban:

- Biztonsági előírások
- A megfelelő tartozékok és edények
- Hasznos főzési tanácsok
- Főzési tippek

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

OLVASSA EL FIGYELMESEN, ÉS ŐRIZZE MEG, MERT KÉSŐBB IS SZÜKSÉGE LEHET RÁ.

A sütő használata előtt feltétlenül olvassa el, és mindig tartsa be az alábbi utasításokat:

- A készüléket csak a használati útmutatóban leírt rendeltetésének megfelelően használja. Az útmutatóban szereplő figyelmeztetések és fontos biztonsági előírások nem tesznek említést minden esetlegesen előforduló helyzetről. A készülék üzembe helyezése, karbantartása és működtetése során a felhasználó felelőssége, hogy ésszerűen, elővigyázatosan és megfontoltan járjon el.
- Mivel az itt szereplő utasítások több különböző típusra vonatkoznak, az ön mikrohullámú sütőjének tulajdonságai némileg eltérhetnek az útmutatóban leírtaktól, és előfordulhat, hogy nem minden figyelmeztetés vonatkozik Önre. Kérdéseivel forduljon a legközelebbi szervizközponthoz, vagy további tájékoztatásért látogasson el a www.samsung.com honlapra.
- Ez a mikrohullámú sütő ételek melegítésére szolgál. Háztartási célokra készült. Ne melegítsen benne textilát vagy magvakkal töltött párnát, mert az égési sérüléseket vagy tüzet okozhat. A gyártó nem felelős a készülék helytelen vagy nem rendeltetésszerű használatából eredő károkért.
- A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását okozhatja.

JELMAGYARÁZAT



Olyan veszély vagy nem biztonságos üzemeltetés, mely **súlyos személyi sérülést vagy halált** okozhat.

Veszély vagy nem biztonságos üzemeltetés, mely **kisebbségi személyi sérülést vagy vagyoni kárt** okozhat.



Vigyázat, tűzveszély



Vigyázat, áramütés-veszély



NE kísérelje meg.



NE szerelje szét.



NE érintse meg.



Fontos



Segítségért forduljon a szervizközponthoz.



Vigyázat; forró felület



Vigyázat, robbanásveszély



Pontosan kövesse az utasításokat.



Húzza ki a tápkábelt a fali aljzatból.



Az áramütés elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy a készülék földelve legyen.



Megjegyzés

ÓVINTÉZKEDÉSEK A LEHETSÉGES TÚLZOTT MIKROHULLÁMÚENERGIA-KISUGÁRZÁS ELLEN.

Az alábbi biztonsági óvintézkedések elmulasztása esetén káros mikrohullámúenergia-kisugárzásnak teszi ki magát és a környezetét.

- Ne üzemeltesse a sütőt nyitott ajtóval vagy hatástalanított biztonsági rezesekkel, illetve úgy, hogy bármilyen tárgyat a biztonsági rezesz nyílásaiba helyez.
- NE helyezzen semmit a sütő ajtaja és homlokfelülete közé, és ne hagyja, hogy étel- vagy tisztítószerek-maradék rakódjon le a tömítőfelületekre. Ügyeljen az ajtó és az ajtó tömítés felületének tisztaságára. Használat után először nedves, majd puha, száraz ronggyal törölje le a felületeket.
- Ha megsérült a sütő, NE üzemeltesse addig, amíg meg nem javította a gyártó által felkészített szakemberrel. Különösen fontos, hogy a sütő ajtaja megfelelően záródjon, és ne sérüljenek meg a következő elemek:
 - (1) Ajtó (meghajlás)
 - (2) Ajtózanérok (törés vagy kilazulás)
 - (3) Ajtó tömítés és tömítőfelületek
- A sütőt csak a gyártó által felkészített, szakképzett mikrohullámúkészülék-szerelő javíthatja vagy helyezheti üzembe.

Jelen termék az ISM B osztály/2. csoportnak megfelelő berendezés. A 2. csoportba tartoznak az anyagkezelés céljából a rádiófrekvenciás energiát elektromágneses sugárzás formájában létrehozó és/vagy felhasználó ISM berendezések, továbbá az EDM és az ívhegesztő berendezések.

A B osztályba tartoznak az otthoni használatra szánt berendezések, illetve az olyan létesítmények számára szánt berendezések, amelyek közvetlenül a háztartásokat ellátó alacsonyfeszültségű hálózatra csatlakoznak.

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Mindig tartsa be ezeket a biztonsági előírásokat.

 VIGYÁZAT				
 A mikrohullámú sütőt csak képezített szakember javíthatja és alakíthatja át.	✓	✓	✓	✓
 Ételt és italt ne melegítsen lezárt edényben a mikrohullámú funkcióval.	✓	✓	✓	✓
 Saját biztonsága érdekében ne használjon nagynyomású vízsugaras vagy gőztisztítót.	✓	✓	✓	✓
 Ne használja a készüléket hőforrás vagy gyúlékony anyagok közelében; páras, olajos vagy poros helyen; közvetlen napsütésnek vagy víznek kitétt helyen; ott, ahol gázszivárgás fordulhat elő; illetve egyenetlen felületen.	✓	✓	✓	✓
 A készüléket a helyi és országos szabályozásnak megfelelően földelni kell.	✓	✓	✓	✓
 Száras ruhával rendszeresen távolítsa el minden idegen anyagot, például port vagy vizet, a csatlakozóaljzatokból és a csatlakozókról.	✓	✓	✓	✓
 Ne húzza meg és nem hajlítsa meg túlzottan a tápkábelt, és ne helyezzen rá nehéz tárgyat.	✓	✓	✓	✓
 Gázszivárgás esetén (pl. PB-gáz, LP-gáz stb.) azonnal szellőztessen ki anélkül, hogy a tápcsatlakozóhoz érne.	✓	✓	✓	✓
 Ne érjen nedves kézzel a csatlakozóaljzathoz.	✓	✓	✓	✓
 Működés közben ne kapcsolja ki úgy a készüléket, hogy kihúzza a tápcsatlakozót.	✓	✓	✓	✓
 Ne dugja bele az ujját, és ne helyezzen bele idegen anyagot. Ha idegen anyag, például víz kerül a készülék belsejébe, húzza ki a tápcsatlakozót, és forduljon a legközelebbi szervizközponthoz.	✓	✓	✓	✓
 Ne gyakoroljon erős nyomást vagy ütést a készülékre.	✓	✓	✓	✓
 Ne tegye a sütőt törékeny tárgyak, például mosogató vagy üvegtárgyak fölé. (Csak a szabadonálló modellek esetén.)	✓	✓		

 A készülék tisztításához ne használjon benzolt, hígítót, alkoholt, gőzborotvát vagy nagynyomású mosót.	✓	✓	✓	✓
 Ellenőrizze, hogy a feszültség, a frekvencia és az áramerősség megfelel-e a készülék műszaki leírásában foglaltaknak.	✓	✓		✓
 Erősen csatlakoztassa a tápkábelt a fali aljzathoz. Ne használjon elosztót, hosszabbítókábelt vagy áramátalakítót.	✓	✓	✓	
 Ne akassza fel a tápkábelt fémtárgyra. A tápkábelt vezesse el a tárgyak között vagy a sütő háta mögé.	✓	✓	✓	
 Ne használjon sérült tápcsatlakozót, sérült tápkábelt vagy meglazult fali aljzatot. A tápcsatlakozó vagy a tápkábel megrongálódása esetén forduljon a legközelebbi szervizközponthoz.	✓	✓	✓	✓
 A készülék nem üzemeltethető külső időzítő vagy különálló távirányító-rendszer segítségével.	✓	✓		
 Ne öntsön vagy permetezzen vizet közvetlenül a sütőre.	✓	✓		
 Ne tároljon tárgyakat a sütő tetején, a sütő belsejében vagy a sütő ajtaján.	✓	✓	✓	
 Ne permetezzen illékony anyagot, például rovarirtót a sütő felületére.	✓	✓		
 Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel. Az ajtó kinyitása vagy becsukása közben ne tartózkodjanak gyerekek a közelben, mert az ajtó megütheti őket vagy becsípheti az ujjukat.	✓	✓	✓	✓
 A készüléket ne használja mozgó autóban, lakókocsban vagy hasonló járművekben.	✓	✓	✓	✓
 Ne tároljon gyúlékony anyagokat a sütőben. Különös gonddal járjon el alkoholtartalmú italok vagy ételek melegítésekor, mivel az alkoholgőz kapcsolatba léphet a sütő forró részeivel.	✓		✓	✓
 A mikrohullámú sütőt asztalon vagy pulton történő használatra tervezték, ne építse be vagy zárja a konyhaszekrénybe. (Csak a szabadonálló modellek esetén.)	✓	✓	✓	✓
 VIGYÁZAT: A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ezért ne érjen a fűtélelemekhez. 8 év alatti gyerekek felügyelet nélkül ne tartózkodjanak a sütő közelében.	✓	✓	✓	✓

★	VIGYÁZAT: Gyermek csak akkor használhatja a sütőt felügyelet nélkül, ha megfelelő útmutatást kaptak, amelynek révén a gyermek képes biztonságos módon használni a sütőt, és tisztában van a helytelen használat veszélyeivel.	✓	✓	✓	✓
★	A készüléket 8 év fölötti gyerekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha a biztonságukért felelős személy biztosítja számukra a felügyeletet, és elmagyarázza neki az eszköz használatát és annak lehetséges veszélyeit. Gyermek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek csak felügyelettel végezhetik.	✓	✓	✓	✓
☐	VIGYÁZAT: Ha az ajtó vagy az ajtóörmétek megsérültek, a sütőt mindaddig tilos használni, amíg szakember meg nem javította.	✓	✓	✓	✓
☐	VIGYÁZAT: Szakképzett szerelőkön kívül mindenki más számára veszélyes olyan karbantartási vagy javítási művelet végezni, amely a mikrohullámú energia kisugárzása elleni védelmet biztosító burkolat eltávolításával jár.	✓	✓	✓	✓
☐	VIGYÁZAT: Az izzócserét megelőzően az áramütés elkerülése érdekében a készüléket ki kell kapcsolni.	✓	✓	✓	
☐	VIGYÁZAT: Folyadékok és élelmiszerek nem melegíthetők lezárt edényekben, mivel könnyen felrobbanhatnak.	✓		✓	✓
☐	VIGYÁZAT: A hozzáférhető alkatrészek a használat során felforrósodhatnak. Az égési sérülések elkerülése érdekében kisgyerekek ne tartózkodjanak a készülék közelében.	✓		✓	
★	VIGYÁZAT: Italok mikrohullámú melegítése során robbanásszerű, késleltetett forrás következhet be, ezért óvatosan fogja meg az edényt. A sérülések elkerülése érdekében MINDIG várjon legalább 20 másodpercet a sütő kikapcsolása után, hogy a hőmérséklet kiegyenlítődhessen. Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg. Ha megégette magát, az alábbi ELSŐSEGÉLY-utasítások szerint járjon el: • Tartsa a megégett bőrfelületet legalább 10 percig hideg vízbe. • Fedje le tiszta, száraz kötszerrel. • Ne használjon semmilyen krémet, olajat vagy oldatot.	✓	✓	✓	✓
★	Használat során a készülék felforrósodik. Ezért ne érjen a sütő belsejében található fűtőelemekhez.	✓		✓	✓

★	VIGYÁZAT: Az égési sérülések elkerülése érdekében a cumisüvegek és a bébiteles üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és ellenőrizze a hőmérsékletüket fogyasztás előtt.			✓	
★	A készüléket nem üzemeltetheti olyan személy (beleértve a gyerekeket is), aki korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy aki nem rendelkezik a megfelelő tapasztalattal és jártassággal, kivéve, ha a biztonságáért felelős személy biztosítja számára a felügyeletet, és elmagyarázza neki az eszköz használatát.	✓	✓	✓	✓
★	A sütő elhelyezésénél ügyeljen arra, hogy a sütő belseje és kezelőszervei könnyen hozzáférhetőek legyenek (a sütő a megfelelő irányba nézzen, és ne legyen túl magasán).	✓	✓	✓	✓
★	A sütő első használata előtt először 10 percig csak vizet melegítsen, és csak azután használja a sütőt.	✓	✓	✓	✓
★	A mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a csatlakozódugó könnyen hozzáférhető legyen. Ha a sütőből furcsa hang hallható, égett szag érezhető vagy füst száll fel, azonnal szakítsa meg az áramellátást, és lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponttal.	✓	✓	✓	✓
☐	Tisztítás közben a készülék felülete jobban felmelegedhet, mint általában, ezért a gyerekeket ne engedje a készülék közelébe. (Csak az öntisztító funkcióval rendelkező típus esetén.)		✓	✓	
☐	Tisztítás előtt el kell távolítani a kifolyt folyadékokat, a tisztítás idejére pedig csak a meghatározott eszközök maradhatnak a sütőben. (Csak az öntisztító funkcióval rendelkező típus esetén.)	✓	✓	✓	✓
★	A készüléket úgy kell elhelyezni, hogy az áramellátás az üzembe helyezés után bármikor megszüntethető legyen. A tápellátás megszüntetéséhez a dugasznak hozzáférhetőnek kell lennie, vagy a bekötési előírásoknak megfelelően kapcsolót kell beiktatni a fix vezetékek közé. (Csak a beépíthető modell esetén.)	✓	✓	✓	✓
☐	Ha a készülék tápkábele sérült, azt a veszély megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizképviseletével vagy hasonlóan képzett szakemberrel kell kicseréltetni.		✓		
☐	VIGYÁZAT: Ha a készülék kombinált üzemmódban működik, gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütőt a keletkező hő miatt.	✓			

	A hozzáférhető felületek a berendezés működése közben felforrósodhatnak.	✓		
	Az ajtó vagy a külső felület a berendezés működése közben felforrósodhat.	✓		
FIGYELEM    				
★	Csak mikrohullámú sütőben használható konyhai eszközöket használjon; NE használjon fém edényeket, arany vagy ezüst szegéllyel díszített tányérokat, nyársat, villát stb. A papír- vagy műanyag zacskók lezárására használt drótokat távolítsa el. Magyarázat: Elektromos kisülés vagy szikra keletkezhet, ezáltal a sütő tönkremehet.	✓	✓	✓
★	Ha papír- vagy műanyag zacskóban lévő ételt melegít, ügyeljen rá, hogy a csomagolóanyag ne gyulladjon meg.	✓	✓	
	A mikrohullámú sütőben ne szárítson újságpapírt vagy ruhát.	✓	✓	✓
★	Kisebb mennyiségű ételeket rövidebb ideig melegítsen, nehogy túlmelegedjen vagy megégjen az étel.	✓	✓	✓
	Füst észlelése esetén kapcsolja ki a készüléket vagy húzza ki a vezetékeit a fali aljzatból, és tartsa csukva az ajtaját az esetleges lángok elfojtása érdekében.	✓	✓	✓
★	A sütőt rendszeresen tisztítani kell, és el kell távolítani az ételmaradványokat.	✓	✓	✓
	Ne merítse a tápkábelt vagy a tápcsatlakozót vízbe, és tartsa a tápkábelt hőtől távol.	✓	✓	
	Tojás héjastól, illetve egész főtt tojás nem melegíthető a mikrohullámú sütőben, mert még a mikrohullámú melegítés befejezése után is felrobbanhat. Ne melegítsen tovább légmentesen zárt vagy vákuumsomagolású üvegeket vagy edényeket, diót héjában, paradicsomot stb.		✓	✓
	A szellőzőnyílásokat ne takarja le se konyharuhával, se papírral. A konyharuha vagy a papír meggyulladhat, amikor a forró levegő kiáramlik a sütőből. Ezenkívül a sütő is túlmelegedhet, és automatikusan kikapcsolhat. A sütő ilyenkor egészen addig kikapcsolva marad, amíg kellőképpen le nem hűl.	✓	✓	

5

	Az égési sérülések elkerülése érdekében mindig használjon edényfogó kesztyűt, amikor kiveszi az ételt a sütőből.		✓	
	Ne érintse meg a fűtélelemeket és a sütő belsejét, amíg a sütő le nem hűlt.		✓	
★	A folyadékokat a melegítési idő felénél, illetve annak lejártával keverje meg, melegítés után pedig hagyja őket legalább 20 másodpercig állni a robbanásszerű forrás elkerülése érdekében.		✓	
★	Az ajtó kinyitásakor álljon kártávolságra a sütőtől, nehogy leforrassa a kiáramló forró levegő vagy gőz.		✓	
	Ne kapcsolja be a sütőt, ha az üres. A mikrohullámú sütő biztonsági okokból 30 percre automatikusan kikapcsol. Azt javasoljuk, hogy mindig tartson egy pohár vizet a sütő belsejében, hogy az elnyelje a mikrohullámú energiát, ha a sütőt véletlenül elindítaná valaki.	✓		✓
	Ne használjon durva súrolókat vagy éles fém kaparókat a sütő ajtóüvegének tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.	✓		✓
★	A sütő elhelyezésekor gondoskodjon az útmutatóban előírt szabad hely biztosításáról (lásd „A mikrohullámú sütő üzembe helyezése” című részt).	✓	✓	
★	Körültekintően járjon el, ha további elektromos berendezéseket csatlakoztat a sütő közelében levő aljzatokba.	✓	✓	✓



A TERMÉK HULLADÉKBA HELYEZÉSÉNEK MÓDSZERE (WEEE- ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK HULLADÉKAI)

(Az Európai Unió országai, valamint más, szelektív hulladékgyűjtő rendszerrel rendelkező európai országok esetén érvényes)

Ez a jelzés a terméken, tartozékain vagy dokumentációján arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket és elektronikus tartozékait (pl. töltőegység, fejhallgató, USB kábel) nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni. A szabálytalan hulladékba helyezés által okozott környezet- és egészségkárosodás megelőzése érdekében ezeket a tárgyakat különítse el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon az újrahasznosításukról az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásának elősegítése érdekében.

A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el az elhasznált termékeket a környezetvédelmi szempontból biztonságos újrahasznosítás céljából.

Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba szállítójukkal, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. Ezt a terméket és tartozékait nem szabad az egyéb közületi hulladékkal együtt kezelni.

TARTALOM

A használati útmutató használata.....	2
Fontos biztonsági tudnivalók	2
Jelmagyarázat	2
Óvintézkedések a lehetséges túlzott mikrohullámúenergia-kisugárzás ellen.....	2
Fontos biztonsági előírások.....	3
A termék hulladékba helyezésének módszere (WEEE-Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai).....	5
Gyorskalauz.....	6
Kezelőpanel.....	7
Sütő	8
Tartozékok.....	8
A mikrohullámú sütő üzembe helyezése.....	9
Az idő beállítása.....	9
A sütő működésének ellenőrzése.....	10
A mikrohullámú sütő működése	10
Teendők kétség vagy probléma esetén	11
Főzés/Melegítés.....	11
Teljesítményszintek és főzési idők	12
A főzés leállítása	12
Az elkészítési idő beállítása	12
Az automatikus főzési funkció használata	13
Az automatikus melegítés funkció használata	14
A gyorskiolvasztás funkció használata	15
A kávézó funkció használata	17
Többfázisú főzés	18
A sütő gyors előmelegítése.....	19
Főzés légkeveréssel	19
Grillezés.....	20
A tartozékok kiválasztása.....	21
Mikrohullám és grill kombinációja.....	21
Mikrohullám és légkeverés kombinációja.....	22
A memória funkció használata	23
A Szagtalanító funkció használata.....	23
A mikrohullámú sütő biztonsági zára.....	23
A hang ki- és bekapcsolása.....	24
A mikrohullámú sütőben használható edények.....	24
Sütési útmutató	25
A mikrohullámú sütő tisztítása.....	35
A mikrohullámú sütő tárolása és javítása	35
Műszaki adatok	36

GYORSKALAUZ

Főzés.

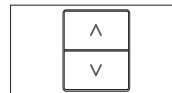
1. Helyezze az ételt a sütőbe.
Nyomja meg **Mikrohullám** (微波) gombot.



2. Nyomja a **Mikrohullám** (微波) gombot mindaddig, míg a megfelelő teljesítményszint meg nem jelenik a kijelzőn.



3. A (Λ) és (V) gomb megnyomásával állítsa be a kívánt elkészítési időt.



4. Nyomja meg a **Start** (▶) gombot.

Eredmény: A főzés megkezdődik.

- Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvilágít a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.



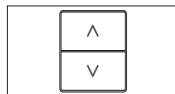
További 30 másodpercig szeretném főzni az ételt.

Hagyja az ételt a sütőben.
Nyomja meg a **+30s** gombot annyiszor, ahányszor 30 másodperccel növelni szeretné az elkészítési időt.



Gyorskiolvasztás.

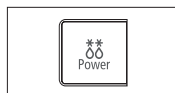
1. Helyezze be a fagyasztott ételt a sütőbe.
Nyomja meg a **Gyorskiolvasztás** (⚡) gombot.



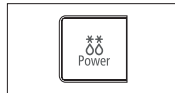
2. Az étel fajtájának kiválasztásához nyomja meg annyiszor a **Gyorskiolvasztás** (⚡) gombot, amíg meg nem jelenik a kívánt kategória.



3. A (Λ) és (V) gombok megnyomásával válassza ki a kívánt súlyt.



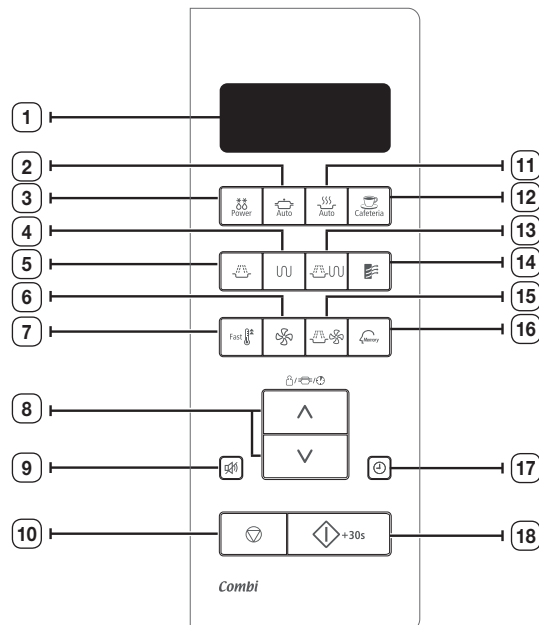
4. Nyomja meg a **Start** (▶) gombot.



Eredmény: A kiolvasztás megkezdődik.

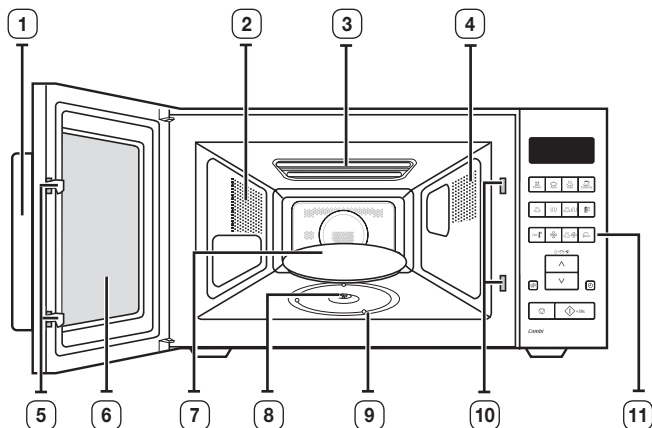
- Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

KEZELŐPANEL



- | | |
|--|---|
| 1. KIJELZŐ | 10. LEÁLLÍTÁS/TÖRLÉS GOMB |
| 2. AUTOMATIKUS FŐZÉS GOMB | 11. AUTOMATIKUS FELMELEGÍTÉS FUNKCIÓ GOMBJA |
| 3. GYORSKIOLVASZTÁS FUNKCIÓ GOMBJA | 12. KÁVÉZÓ GOMB |
| 4. GRILL GOMB | 13. MIKROHULLÁM+GRILL GOMB |
| 5. MIKROHULLÁM GOMB | 14. SZAGTALANÍTÓ GOMB |
| 6. LÉGKEVERÉS GOMB | 15. MIKROHULLÁM+LÉGKEVERÉS GOMB |
| 7. AUTOMATIKUS GYORS ELŐMELEGÍTÉS GOMBJA | 16. MEMÓRIA GOMB |
| 8. FEL/LE GOMB (súly/adag/idő) | 17. ÓRABEÁLLÍTÁS GOMB |
| 9. HANG BE/KI GOMB | 18. START/+30s GOMB |

SÜTŐ



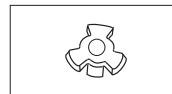
- | | |
|--------------------------|----------------------------------|
| 1. AJTÓFOGANTYÚ | 7. FORGÓTÁNYÉR |
| 2. SZELLŐZŐNYÍLÁSOK | 8. ÖSSZEKÖTŐELEM |
| 3. FŰTŐELEM | 9. GÖRGŐS GYŰRŰ |
| 4. SZELLŐZŐNYÍLÁSOK | 10. A BIZTONSÁGI RETESZ NYÍLÁSAI |
| 5. AZ AJTÓZÁR KALLANTYÚI | 11. KEZELŐPANEL |
| 6. AJTÓ | |

TARTOZÉKOK

A megvásárolt típustól függően a készülékkel együtt számos, többféleképpen alkalmazható tartozékot kap.

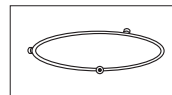
- 1. Összekötőelem**, amelyet a sütő aljában lévő motortengelyre kell megfelelően felhelyezni.

Rendeltetés: Az összekötőelem forgatja a forgótányért.



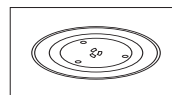
- 2. Görgős gyűrű**, amelyet a sütő közepébe kell helyezni.

Rendeltetés: A görgős gyűrű tartja a forgótányért.



- 3. Forgótányér**, amelyet a görgős gyűrűre kell helyezni úgy, hogy közepe az összekötőelemre illeszkedjen.

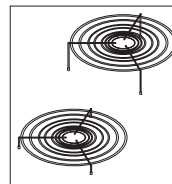
Rendeltetés: A forgótányér tölti be a fő főzőfelület szerepét; mosogatáshoz könnyen kivethető.



- 4. Magas és alacsony állvány:** helyezze őket a forgótányérre.

Rendeltetés: A fémállványok segítségével egyidejűleg két ételt készíthet a sütőben. Egy kisebb adagot a forgótányérre tehet, egy másikat pedig az állványra.

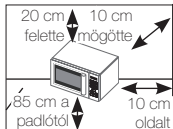
A fémállványok használhatók grillezéshez, légkeveréses és kombinált sütéshez.



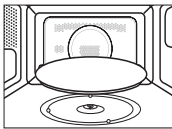
A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ ÜZEMBE HELYEZÉSE

A sütőt helyezze egyenes felületre, a padlótól 85 cm távolságra. A felületnek elég erősnek kell lennie ahhoz, hogy biztonságosan megtartsa a sütő súlyát.

1. A sütő üzembe helyezésekor győződjön meg arról, hogy a sütő szellőzése érdekében a készülék mögött és a két oldal mellett legalább 10 cm, felette pedig 20 cm szabad tér legyen.



2. Távolítson el minden csomagolóanyagot a sütő belsejéből. Helyezze be a görgős gyűrűt és a forgótányért. Ellenőrizze, hogy a forgótányér akadálymentesen forog-e.



3. A mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a csatlakozódugó könnyen hozzáférhető legyen.

-  Ha a csatlakozókábel sérült, ki kell cserélni a gyártótól vagy szervizképviselőtől beszerezhető speciális kábelre vagy szerelékre. Személyes biztonsága érdekében a hálózati kábelt 3-pólusú, 230 V-os, 50 Hz-es földelt, fali, váltakozó áramú aljzathoz csatlakoztassa. Ha a készülék tápkábele megsérült, azt egy speciális kábelre kell kicserélni.
-  Ne helyezze üzembe a mikrohullámú sütőt forró vagy nedves környezetben, pl. hagyományos sütők vagy fűtőtestek közelében. Tartsa be a sütő villamos hálózati csatlakoztatására vonatkozó előírásokat, és olyan hosszabbító kábelt használjon, amelynek típusa megegyezik a készülék hálózati kábelének típusával. Nedves ronggyal törölje át a készülék belsejét és az ajtó tömítést, mielőtt először használatba venné mikrohullámú sütőjét.

AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A mikrohullámú sütő beépített órával rendelkezik. Amikor a készülék áram alá kerül, a kijelzőn automatikusan megjelenik a „:0”, „88:88” vagy a „12:00” felirat.

Állítsa be a pontos időt. Az idő kijelzése történhet 24 vagy 12 órás formátumban. Az órát a következő alkalmakkor kell beállítani:

- A mikrohullámú sütő első üzembe helyezésekor
- Áramszünetet követően

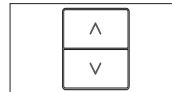
 Ne feledje átállítani az órát a nyári, illetve téli időszámítás kezdetekor.

1. Az idő kijelzése...

24 órás formátumban
12 órás formátumban



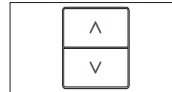
2. Az óra beállításához nyomja meg a (▲) és a (▼) gombot.



3. Nyomja meg a (+) gombot.



4. A perc beállításához nyomja meg a (▲) és a (▼) gombot.



5. Ha a megfelelő kijelzést látja, nyomja meg ismét a (+) gombot, ezzel elindítja az órát.



Eredmény: Ha a mikrohullámú sütő nincs használatban, mindig az idő kijelzés látható.

A SÜTŐ MŰKÖDÉSÉNEK ELLENŐRZÉSE

A következő egyszerű eljárással ellenőrizheti, hogy sütője megfelelően működik-e. Kétség esetén nézzen utána a „Teendők kétség vagy probléma esetén” című részben.

-  A sütőt megfelelő fali aljzatba kell csatlakoztatni. A forgótányérnak a sütőben kell lennie. A maximálistól (100% - 900 W) eltérő teljesítményszint alkalmazásakor a víz hosszabb idő alatt forr fel.

Az ajtó jobb oldalán található fogantyút meghúзва nyissa ki az ajtót. Helyezzen a forgótányérra egy pohár vizet. Csatolja be az ajtót.

Állítsa be az időt 4 vagy 5 percre. Ehhez annyiszor nyomja meg a **Start** (↻) gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a megfelelő idő.

Eredmény: A sütő 4 vagy 5 percig melegíti a vizet. A víznek fornia kell.



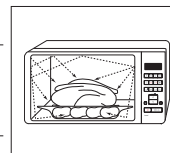
A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ MŰKÖDÉSE

A mikrohullámok nagyfrekvenciás elektromágneses hullámok; az általuk keltett energia hatására az étel forma- vagy színváltozás nélkül fő vagy melegszik meg. A mikrohullámú sütőt a következőkre használhatja:

- Kiolvasztás
- Melegítés
- Sütés, főzés

Főzési elv.

1. A magnetron által termelt mikrohullámok visszatükröződnek a belső térben, és a forgótányéron forgó ételben egyenletesen oszlanak el. Így az étel egyenletesen sül át.
2. A mikrohullámok kb. 2,5 cm mélységig hatolnak az ételbe. Ezután a hőnek az étel belsejében történő eloszlásával folytatódik a főzés.



3. A főzési idők a használt edény és az étel tulajdonságai szerint változnak:
 - Mennyiség és sűrűség
 - Víztartalom
 - Kiindulási hőmérséklet (fagyasztott vagy nem)
-  Mivel az étel közepét a hőeloszlás főzi meg, a főzés még az étel sütőből való kivétele után is folytatódik. Ezért be kell tartani a receptekben és a jelen kézikönyvben előírt pihentetési időket, hogy biztosítsa:
- Az étel egyenletes megfővését egészen a közepéig
 - Az egyenlő hőmérsékletet az étel minden részén

TEENDŐK KÉTSÉG VAGY PROBLÉMA ESETÉN

Egy új készülék kiismerése mindig eltart egy ideig. Ha a felsorolt problémák bármelyike felmerül, az alábbi megoldások alapján járjon el. Ezzel időt takaríthat meg, ezenkívül elkerülheti a szerviz fölösleges hívásával járó kellemetlenségeket.

A következők normális jelenségek.

- Páralecsapódás a sütőben
- Légáramlás az ajtó és a külső burkolat körül
- Fényvisszaverődés az ajtó és a külső burkolat körül
- Az ajtó körül, vagy a nyílásokon kiszökő gőz

Az étel nem főtt meg

- Jól állította be az időzítőt és megnyomta a **Start** (↵) gombot?
- Az ajtó be van csukva?
- Túlterhelte a villamos hálózatot, ami miatt kiolvadt a biztosíték vagy leoldott az automata?

Az étel vagy túlfőtt, vagy egyáltalán nem főtt meg

- Az étel elkészítési ideje helyesen van beállítva?
- A megfelelő teljesítményszintet választotta?

A sütő belseje szikrázik és serceg (ívkísülés)

- Fémmeledék használt?
- A sütőben felejtett egy villát vagy más fém eszközt?
- Az alufólia túl közel van a belső falakhoz?

A sütő zavarja a rádió- vagy televízióadás vételét

- Eryhe interferencia figyelhető meg a televízió képernyőjén vagy a rádióban, amikor a sütő üzemel. Normális jelenség.
 - Megoldás: a sütőt televíziótól, rádiótól és antennától távol üzemelje be.
- Ha a sütő mikroprocesszora interferenciát észlel, előfordulhat, hogy lenullázódik a kijelző.
 - Megoldás: húzza ki a hálózati csatlakozódugaszt, majd csatlakoztassa újra. Állítsa be újra az időt.

Megjelenik az „E - 24” üzenet

- A mikrohullámú sütő túlhevülése előtt automatikusan megjelenik az „E - 24” üzenet. Ha az „E24” üzenet látható, nyomja meg a „Leállítás/törés” gombot az induló beállítási üzemmód bekapcsolásához.

Ha a problémát a fenti útmutató alapján nem lehet elhárítani, forduljon a helyi SAMSUNG vevőszolgálathoz.

Kérjük, ezt megelőzően írja össze a következő adatokat:

- a rendszerint a sütő hátoldalára nyomtatott típus- és sorozatszámokat
- a garanciára vonatkozó adatokat
- a probléma világos leírását.

Azután forduljon a helyi kereskedőhöz vagy a SAMSUNG vevőszolgálathoz.

FŐZÉS/MELEGÍTÉS

A következő eljárás ismerteti az étel főzésének vagy melegítésének folyamatát.

- ☑ **MINDIG** ellenőrizze a főzési beállításokat, mielőtt a sütőt felügyelet nélkül hagyja.

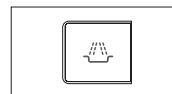
Nyissa ki a készülék ajtaját. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Csukja be az ajtót. Ne kapcsolja be üresen a mikrohullámú sütőt.

1. Nyomja meg a **Mikrohullám** (🔥) gombot.

Eredmény: Megjelenik a következő jelzés:
🔥 (mikrohullám mód)



2. Válassza ki a megfelelő teljesítményszintet. Ehhez a **Mikrohullám** (🔥) gombot nyomja meg, míg a kijelzőn a kívánt teljesítményszint meg nem jelenik. További információk a teljesítményszint-táblázatban olvashatók.



3. A (▲) és (▼) gomb megnyomásával állítsa be az elkészítési időt.

Eredmény: A kijelzőn megjelenik a főzési idő.



4. Nyomja meg a **Start** (↵) gombot.

Eredmény: A sütő világítása bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd. A főzés megkezdődik, majd amikor befejeződik:



- A sütő hangjelzést ad, és négyszer felvillan a „0”.
- Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

- ☑ Ha ellenőrizni szeretné a sütő aktuális teljesítményszintjét, nyomja meg egyszer a **Mikrohullám** (🔥) gombot. Ha főzés közben át kívánja állítani a teljesítményszintet, a megfelelő szint kiválasztásához nyomja meg kétszer vagy többször a **Mikrohullám** (🔥) gombot.

Gyorsindítás:

- ☑ Ha az ételt rövid ideig maximális teljesítményen (900 W) kívánja melegíteni, nyomja meg annyiszor a **Start** (↵) gombot, ahányszor 30 másodpercet hozzá kíván adni az elkészítési időhöz. A sütő azonnal elindul.

TELJESÍTMÉNYSZINTEK ÉS FŐZÉSI IDŐK

A teljesítményszint funkció lehetővé teszi, hogy az eloszlandó energia mennyiségét, tehát az étel megfőzésének vagy melegítésének idejét az étel típusához és mennyiségéhez igazítsa. Hat teljesítményszint közül választhat.

Teljesítményszint	Százalékarány	Teljesítmény
MAGAS	100%	900 W
KÖZEPESEN MAGAS	67%	600 W
KÖZEPES	50%	450 W
KÖZEPESEN ALACSONY	33%	300 W
KIOLVASZTÁS	20%	180 W
ALACSONY	11%	100 W

A kézikönyvben és a receptekben megadott főzési idők a jelzett specifikus teljesítményszinteknek felelnek meg.

Ha az Ön választása...	Akkor a főzési idő...
Magasabb teljesítményszint	Csökkentse
Alacsonyabb teljesítményszint	Növelje

A FŐZÉS LEÁLLÍTÁSA

A főzést bármikor leállíthatja, hogy az ételt:

- Ellenőrizhesse
- Átfordíthassa vagy megkeverhesse
- Állni hagyja

A főzés leállításához...	Művelet
Időnként	Nyissa ki a készülék ajtaját. Eredmény: A főzés leáll. A főzés folytatásához csukja be ismét az ajtót, és nyomja meg a Start (↵) gombot.
Teljesen	Nyomja meg a Stop (⏻) gombot. Eredmény: A főzés leáll. Ha a főzési beállításokat törölni kívánja, nyomja meg még egyszer a Stop (⏻) gombot.

AZ ELKÉSZÍTÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA

Az elkészítési időt a +30s gomb megnyomásával növelheti. A gombot annyiszor kell megnyomni, ahányszor fél perccel kívánja a főzést meghosszabbítani.

- Az ajtót kinyitva bármikor ellenőrzi, hogyan halad a főzés
- A hátralévő főzési időt növelése

Az elkészítési idő növeléséhez nyomja meg a **Start** (↵) gombot annyiszor, ahányszor 30 másodperccel növelni kívánja az étel elkészítési idejét.

- Például: Ha három perccel szeretné növelni az időt, nyomja meg hatszor a **Start** (↵) gombot.



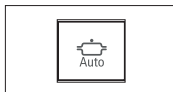
AZ AUTOMATIKUS FŐZÉSI FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Az öt automatikus főzési funkció (☞) előre programozott melegítési időket használhat az étel elkészítéséhez. Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani. Az adagok méretének beállításához nyomja meg a (Λ) és a (V) gombot.

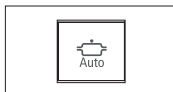
☑ Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

Nyissa ki a készülék ajtaját. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Csukja be az ajtót.

1. Nyomja meg az **Automatikus főzés** (☞) gombot.



2. Az **Automatikus főzés** (☞) gombbal válassza ki az elkészítendő étel típusát. A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról.



3. Az adag méretének kiválasztásához nyomja meg a (Λ) és a (V) gombot.



4. Nyomja meg a **Start** (☞) gombot.

Eredmény: A készülék az ételt a kiválasztott, előre beprogramozott beállítás szerint készíti el.

- Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percnként egy hangjelzést ad.



A következő táblázat a különböző automatikus főzőprogramokat, mennyiségeket, várakozási időket, és a vonatkozó javaslatokat tartalmazza.

Az 1-es és 2-es program csak mikrohullámú energiával működik.

A 3-as és 4-es program mikrohullám és grill kombinációjával működik.

Az 5-ös program mikrohullám és légkeverés kombinációjával működik.

Kód	Étel	Adag	Pihentetési idő	Javaslatok
1.	Friss zöldségek 	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 perc	A megmosott zöldséget mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekbe. Tegye a zöldséget fedeles üvegtálba. 200-250 g elkészítése esetén adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) vizet, 300-450 g esetén 45 ml (3 evőkanál) vizet, 500-750 g esetén pedig 60-75 ml (4-5 evőkanál) vizet. Főzés után keverje meg. Nagyobb mennyiség főzésekor közben is keverje meg egyszer.
2.	Hámozott burgonya 	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 perc	A hámozott burgonyát mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekbe. Tegye a zöldséget fedeles üvegtálba. 300-450 g elkészítése esetén adjon hozzá 45 ml (3 evőkanál) vizet, 500-750 g esetén pedig 60ml (4 evőkanál) vizet.
3.	Sült hal 	200-300 g (1 db hal) 400-500 g (1-2 db) 600-700 g (2 db)	3 perc	Dörzsölje be a hal bőrét olajjal és fűszeres páccal. A halakat egymás mellé, egymáshoz képest fordítva fektesse a magas fémállványra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad.

Kód	Étel	Adag	Pihentetési idő	Javaslatok
4.	Darabolt csirke 	200-300 g (1 db) 400-500 g (2 db) 600-700 g (3 db)	3 perc	Kenje be a csirkedarabokat olajjal, majd szórja meg borssal, sóval és paprikával. Bőrével lefelé helyezze el a húsdarabokat körben az alacsony állványon. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad.
5.	Marhasült/ Báránysült 	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 perc	Kenje be a marha- vagy bárányhúst olajjal, majd fűszerekkel (csak borssal, sózni sütés után kell). Helyezze az alacsony állványra, zsíros oldalával lefelé. Fordítsa meg, amikor a sütő sípol. Sütés után és a várakozási idő alatt a hús legyen alufóliába csomagolva.

AZ AUTOMATIKUS MELEGÍTÉS FUNKCIÓ HASZNÁLATA

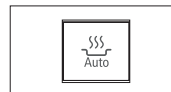
A négy automatikus felmelegítés funkció () négy előre programozott melegítési idő használatát teszi lehetővé. Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani.

Az adagok méretének beállításához nyomja meg a () és a () gombot.

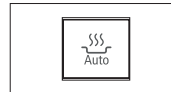
 Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

Nyissa ki a készülék ajtaját. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Csukja be az ajtót.

1. Nyomja meg az **Automatikus felmelegítés** () gombot.



2. Az **Automatikus melegítés** () gombbal válassza ki az elkészítendő étel típusát. A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról.

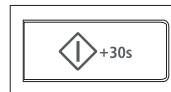


3. Az adag méretének kiválasztásához nyomja meg a () és a () gombot.



4. Nyomja meg a **Start** () gombot.

Eredmény: A készülék az ételt a kiválasztott, előre beprogramozott beállítás szerint készíti el.



- Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

A következő táblázat a különböző automatikus felmelegítési és főzőprogramokat, mennyiségeket, várakozási időket és a vonatkozó javaslatokat tartalmazza. Az 1-es és 2-es program csak mikrohullámú energiával működik. A 3-es és 4-es program mikrohullám és légkeverés kombinációjával működik.

Kód	Étel	Adag	Pihentetési idő	Javaslatok
1.	Készétel (mélyhűtött) 	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 perc	Tegye kerámia tányérba és takarja le folpakkal. Ez a program alkalmas a 3 összetevőből álló ételek melegítéséhez (pl. hús mártással, zöldség és egyféle köret, mint például burgonya, rizs vagy főtt tészta).
2.	Leves/ Mártás (mélyhűtött) 	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2-3 perc	Töltse a levest mély kerámia tányérba vagy tálba, és műanyag fedővel fedje le melegítés közben. Keverje meg a levest, amikor a sütő sípol (a sütő üzemben marad, és leáll, amint kinyitja az ajtót). A várakozási idő előtt és után is keverje jól át.
3.	Fagyasztott pizza 	300-400 g 450-550 g 600-700 g	-	Tegyen egy fagyasztott pizzát (-18 °C) az alacsony állványra, vagy egyet az alacsony, egyet pedig a magas állványra
4.	Fagyasztott zsemle 	100-150 g (2 db) 200-250 g (4 db) 300-350 g (6 db) 400-450 g (8 db)	3-5 perc	Helyezzen el körben 2-6 db fagyasztott zsemlet (-18 °C) az alacsony állványon. 8 fagyasztott zsemlet egyenlően osszon el az alacsony és a magas állványon. Ez a program kisebb fagyasztott péksüteményekhez alkalmas, úgymint zsemle, kifli és kis baguette.

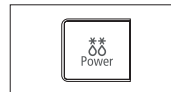
A GYORSKIOLVASZTÁS FUNKCIÓ HASZNÁLATA

A gyorskiolvasztási funkció (🔥) hús, baromfi, hal, kenyér és sütemény kiolvasztását teszi lehetővé. A kiolvasztási idő és a teljesítmény megválasztása automatikus. Mindössze a programot és a súlyt kell kiválasztania.

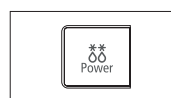
 Csak mikrohullámhoz engedélyezett edényeket használjon.

Nyissa ki a készülék ajtaját. Helyezze a fagyasztott ételt a forgótányér közepére. Csukja be az ajtót.

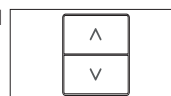
1. Nyomja meg a **Gyorskiolvasztás** (🔥) gombot.



2. A **Gyorskiolvasztás** (🔥) gombbal válassza ki az elkészítendő étel típusát. A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról.



3. A (▲) és a (▼) gombok megnyomásával válassza ki az étel súlyát.



4. Nyomja meg a **Start** (▶) gombot.

Eredmény:

- Megkezdődik a kiolvasztás.
- A kiolvasztás közben a sütő jelez, hogy emlékeztesse az étel megfordítására.



5. A kiolvasztás befejezéséhez nyomja meg ismét a **Start** (▶) gombot.

Eredmény:

Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.



 Az étel kézi vezérléssel is kiolvasztható. Ehhez válassza a mikrohullám funkciót 180 W teljesítményszinttel. További részleteket a „Kiolvasztás” című részben talál a 30. oldalon.

Az alábbi táblázat különböző gyorskiolvasztó programokat, mennyiségeket, várakozási időket és megfelelő ajánlásokat mutat be. A kiolvasztás előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot az élelmiszerről. A húst, baromfit és a halat helyezze üveg- vagy kerámiatányérra, a kenyeret és a süteményt pedig tegye sütőpapírra.

Kód	Étel	Adag	Pihentetési idő	Javaslatok
1.	Hús 	200-2000 g	20-90 perc	A széleket takarja le alufóliával. Fordítsa át a húst, amikor a sütő hangjelzést ad. A program marha-, bárány-, sertéshúshoz, sült marhaszelethez, apróhúshoz és darált húshoz alkalmas.
2.	Baromfi 	200-2000 g	20-90 perc	Takarja le a baromfi lábának és szárnyának végeit alufóliával. Fordítsa át a baromfit, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program egész csirke és a csirke részeinek melegítéséhez egyaránt használható.
3.	Hal 	200-2000 g	20-80 perc	Takarja le az egész hal farkát alufóliával. Fordítsa át a halat, amikor a sütő hangjelzést ad. Ezt a programot egész halhoz és szeletelt halhoz is használhatja.

Kód	Étel	Adag	Pihentetési idő	Javaslatok
4.	Kenyér/ Sütemény 	125-1000 g	10-60 perc	Tegye a kenyeret fektetve sütőpapírra, és a sütő megfelelő hangjelzésére fordítsa át. Helyezze a süteményt egy kerámia tányérra, majd - ha lehet - fordítsa át, amikor a sütő jelez. (A sütő tovább működik, majd leáll, amikor kinyitja az ajtót.) Ez a program alkalmas mindenféle szeletelt kenyér vagy egész cipő, valamint zsemlek és péksütemények kiolvasztására. A zsemleket körben helyezze el. Ez a program alkalmas mindenféle kelt tésztából készült sütemény, piskóta, túró torta és vajastészta kiolvasztásához. Nem alkalmas vajás tészta, ropogós tészta, gyümölcsös és krémes sütemények, valamint csokoládéval bevont sütemények kiolvasztásához.
5.	Gyümölcs 	100-600 g	5-20 perc	A gyümölcsöt ossza el egyenletesen egy lapos üvegtálban. A program mindenféle gyümölcsökhöz megfelelő.

A KÁVÉZÓ FUNKCIÓ HASZNÁLATA

A kávézó (☕) funkciónál a főzési idő beállítása automatikus.

Először is helyezze az élelmiszert a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.

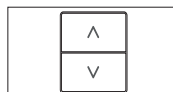
1. Nyomja meg a **Kávézó** (☕) gombot.



2. A **Kávézó** (☕) gombbal válassza ki az elkészítendő étel típusát. A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról.



3. A (▲) és a (▼) gombok megnyomásával válassza ki az étel súlyát.



4. Nyomja meg a **Start** (▶) gombot.

Eredmény: A készülék az ételt a kiválasztott, előre beprogramozott beállítás szerint készíti el.

- Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.



A következő táblázat ismerteti az italok melegítésére, valamint fagyasztott sütemény kiolvasztására és felmelegítésére használható automatikus programokat.

Tartalmazza a mennyiségeket, a várakozási időket, és a vonatkozó javaslatokat.

Az 1-es program kizárólag mikrohullám üzemmódban használható. A 2-es program mikrohullám és légkeverés kombinációja.

Kód	Étel	Adag	Pihentetési idő	Javaslatok
1.	Italok (szobahőmérsékletű kávé, tej, tea, víz) 	150 ml (1 csésze) 300 ml (2 csésze) 450 ml (3 csésze) 600 ml (4 csésze)	1-2 perc	A folyadékot töltsz kerámia csészékbe, és lefedetlenül melegítsd fel. Egy csészét középre helyezzen, két csészét egymással szembe, három vagy négy csészét körben. Melegítés után hagyja állni a sütőben. A várakozási idő előtt és után keverje meg az italokat. A csészét óvatosan vegye ki (lásd a folyadékokra vonatkozó biztonsági utasításokat).
2.	Fagyasztott sütemény 	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g 1000-1100 g 1200-1300 g	5-25 perc	A fagyasztott süteményt a sütő közepére állítsa, a darabos süteményeket körkörösén helyezze el az alacsony állványon. Állítsa az állványt a sütő közepébe a forgótányérra. A légkeverés segítségével a sütemény felmelegszik és ropogós lesz. A program kerek sütemények (kerek) és tortaszettek, így ropogós tetejű gyümölcs torta, morzsolt tészta vagy mákos sütemények melegítésére alkalmas. Töltött süteményekhez, valamint csokoládé-bevonatú süteményekhez nem megfelelő.

TÖBBFÁZISÚ FŐZÉS

Mikrohullámú sütőjét beprogramozhatja akár három fázisban történő sütés-főzésre (a légkeverés, mikrohullám + légkeverés és a gyors előmelegítés üzemmód többfázisú főzésnél nem alkalmazható). Például: Ételt szeretne gyorsan kiolvasztani, aztán megfőzni anélkül, hogy minden munkafázis után újra be kellene állítania a készüléket. Így egy 1,8 kg-os csirkét három fázisban olvashat ki és készíthet el:

- Kiolvasztás
- Mikrohullámú sütés 30 percig
- Grillezés 15 percig

 Az első fázis a kiolvasztás. A kombinációs sütés és grillezés a hátralévő két fázis során csak egyszer használható. Míg a mikrohullám kétszer (két különböző teljesítményszinten).

1. Nyomja meg a **Gyorskiolvasztás** () gombot.



2. A **Gyorskiolvasztás** () gombbal válassza ki az elkészítendő étel típusát.



3. A () és () gombok megfelelő számú megnyomásával adja meg a súlyt (példánkban 1800 g).



4. Nyomja meg a **Mikrohullám** () gombot.



5. Állítsa be a mikrohullámú teljesítményszintet a **Mikrohullám** () gombbal (a példában 450 W).



6. A () és () gomb megnyomásával válassza ki az elkészítési időt (a példában 30 perc).



7. Nyomja meg a **Grill** () gombot.



8. A () és () gomb megnyomásával válassza ki az elkészítési időt (a példában 15 perc).



9. Nyomja meg a **Start** () gombot.

Eredmény: A sütés megkezdődik:

- Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.



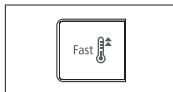
A SÜTŐ GYORS ELŐMELEGÍTÉSE

Légkeveréses főzésnél ajánlatos, hogy az étel befejezése előtt a megfelelő hőmérsékletre melegítse elő a sütőt. A kívánt hőmérsékletet elérve a sütő azt kb. 10 percig fenntartja, majd automatikusan kikapcsol.

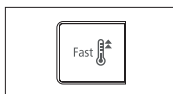
Ellenőrizze, hogy a fűtőelem a kívánt főzési típushoz megfelelő helyzetben áll-e.

1. Nyomja meg a **Gyors előmelegítés** (Fast) gombot.

Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:
220 °C (hőmérséklet)



2. A hőmérséklet beállításához nyomja meg egyszer vagy többször a **Gyors előmelegítés** (Fast) gombot.
Hőmérséklet: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Nyomja meg a **Start** (↵) gombot.

Eredmény: A sütőt előmelegítette a kívánt hőmérsékletre.

- A kijelzőn sorrendben 8 másodpercig látható a kiválasztott főzési mód és 2 másodpercig a beállított hőmérséklet.
Példa szerint) Gyors előmelegítési módban 200 °C-on



(8 másodpercig látható)



(2 másodpercig látható)

- Ha a sütő elérte a beállított hőmérsékletet, 6 hangjelzést hallat, és további 10 percig fenntartja ezt a hőmérsékletet.
- 10 perc után 4 hangjelzés hallható, és a sütő működése leáll.

- ☑ Ha a belső hőmérséklet elérte az előre beállított értéket, a sütő 6-szor sípol, és 10 percig fenntartja ezt a hőmérsékletet.

- ☑ Ha a sütőtér aktuális hőmérsékletére kíváncsi, nyomja meg a **Gyors előmelegítés** (Fast) gombot.

FŐZÉS LÉGKEVERÉSSSEL

A légkeveréses üzemmód lehetővé teszi, hogy ugyanúgy készítse el ételeit, ahogy hagyományos sütővel tenné. A mikrohullám üzemmódot nem használja. A hőmérsékletet igény szerint 40 °C és 220 °C között, nyolc előre beállított szint közül választhatja meg. A maximális sütési idő 60 perc.

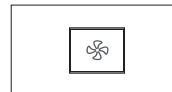
- ☑ A sütő gyors előmelegítéséről lásd a 19. oldalt.

- A sütőben lévő edényeket csak edényfogó kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.
- Az étel jobban megsül, és szebben megpirul, ha az alacsony állványt használja.

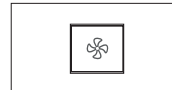
Ügyeljen rá, hogy a fűtőelem vízszintes helyzetben legyen, és hogy a forgótányér a helyén legyen. Nyissa ki az ajtót, és az edényt helyezze az alacsony állványra, majd a forgótányérra.

1. Nyomja meg a **Légkeverés** (Fan) gombot.

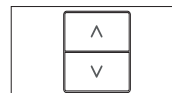
Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:
Fan (légkeverés üzemmód)
220 °C (hőmérséklet)



2. A hőmérséklet beállításához nyomja meg egyszer vagy többször a **Légkeverés** (Fan) gombot.
Hőmérséklet: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. A (∧) és (∨) gomb megnyomásával állítsa be az elkészítési időt.



4. Nyomja meg a **Start** (↵) gombot.

Eredmény: A sütés megkezdődik:

- A kijelzőn sorrendben 8 másodpercig látható a kiválasztott főzési idő és 2 másodpercig a beállított hőmérséklet. Példa szerint) 30 perces főzési idő 200 °C-on



(8 másodpercig látható)



(2 másodpercig látható)

- Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

☑ Ha a sütőtér aktuális hőmérsékletére kíváncsi, nyomja meg a **Gyors előmelegítés** (fast) gombot.

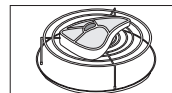


GRILLEZÉS

A grill segítségével ételeit gyorsan, mikrohullám használata nélkül felmelegítheti és megpiríthatja.

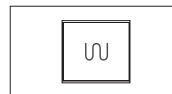
- A sütőben lévő edényeket csak edényfogó kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.
- A magas állvánnyal eredményesebben süthet és grillezhet.

1. Nyissa ki az ajtót, és az ételt helyezze az állványra.



2. Nyomja meg a **Grill** (u) gombot.

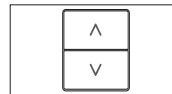
Eredmény: Megjelenik a következő jelzés:
u (grillezés mód)



- A grillezés hőmérséklete nem állítható.

3. A (∧) és a (∨) gomb megnyomásával állítsa be a grillezési időt.

- A maximális grillezési idő 60 perc.



4. Nyomja meg a **Start** (↵) gombot.

Eredmény: A grillezés megkezdődik.

- Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

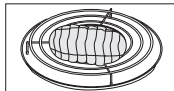


A TARTOZÉKOK KIVÁLASZTÁSA

A hagyományos légkeveréses sütéshez főzőedényre van szükség. Csak olyan edényeket vegyen, amelyeket a hagyományos sütőben is használna.

A mikrohullámhoz alkalmas edények rendszerint nem felelnek meg légkeveréses sütéshez; ne használjon műanyag edényeket, tányérokat, papírpoharakat, papírtörölkőt stb.

Ha kombinált sütési üzemmódot választ (mikrohullám és grill vagy légkeverés), csak olyan edényt használjon, amely mikrohullámhoz is alkalmas, és sütőbe is megfelelő.



-  A megfelelő edényekről és konyhai eszközökről további részleteket tudhat meg az Útmutató a mikrohullámú sütőben használható edényekkel kapcsolatban című részben, a 24. oldalon.

MIKROHULLÁM ÉS GRILL KOMBINÁCIÓJA

A gyors sütéshez, ugyanakkor az étel megpirításához a mikrohullámú üzemmódot grillel is kombinálhatja.

-  MINDIG mikrohullámhoz és sütőhöz egyaránt alkalmas edényt használjon. Ideálisak az üveg- vagy kerámiaedények, mivel ezek lehetővé teszik, hogy a mikrohullámok egyenletesen átjárják az ételt. MINDIG hőálló kesztyűben fogja meg a sütőben lévő edényeket, mivel ezek nagyon felforrósodnak.

A magas állvánnyal eredményesebben süthet és grillezhet.

Nyissa ki a készülék ajtaját. Az ételt helyezze az elkészítendő ételfésüléshez legjobban megfelelő állványra. Az állványt állítsa a forgótányérra. Csatolja be az ajtót.

1. Nyomja meg a **Mikrohullám + Grill** (☞☞☞☞) gombot.

Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:

☞☞☞☞ (mikrohullámú sütés és grillezés kombinálva)

600 W (kimeneti teljesítmény)



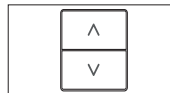
2. Válassza ki a megfelelő teljesítményszintet úgy, hogy a megfelelő kimeneti teljesítmény (300-600 W) megjelenítéséig nyomva tartja a **Mikrohullám + Grill** (☞☞☞☞) gombot.

- A grillezés hőmérséklete nem állítható.



3. A (∧) és (∨) gomb megnyomásával állítsa be az elkészítési időt.

- A maximális sütési idő 60 perc.



4. Nyomja meg a **Start** (☞) gombot.

Eredmény:

- A kombinált sütés megkezdődik.
- Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvilágít a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.



MIKROHULLÁM ÉS LÉGKEVERÉS KOMBINÁCIÓJA

Kombinált sütésnél a mikrohullámú energiát és a légkeveréses hevítést egyaránt felhasználja. Előmelegítésre nincs szükség, mivel a mikrohullámú energia azonnal készen áll.

Kombinált üzemmódban számos ételt készíthet, elsősorban az alábbiakat:

- Sült húсок és szárnyas
- Piték és sütemények
- Tojásos és sajtos fogások

 **MINDIG** mikrohullámhoz és sütőhöz egyaránt alkalmas edényt használjon. Ideálisak az üveg- vagy kerámiaedények, mivel ezek lehetővé teszik, hogy a mikrohullámok egyenletesen átjárják az ételt. MINDIG hőálló kesztyűben fogja meg a sütőben lévő edényeket, mivel ezek nagyon felforrósodnak.

Az alacsony állvánnyal eredményesebben főzhet és piríthat.

Nyissa ki a készülék ajtaját. Az ételt helyezze a forgótányérra, vagy az alacsony állványra, és azt a forgótányérra. Csukja be az ajtót.

1. Nyomja meg a **Mikrohullám + Légkeverés** () gombot.

Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:

 (mikrohullámú sütés és légkeverés kombinációja)

600 W (kimeneti teljesítmény): a következő hőmérsékleti módra vált 2 másodpercen belül)

220 °C (hőmérséklet)

2. Válassza ki a hőmérsékletet a **Mikrohullám + Légkeverés** () gomb megnyomásával. Hőmérséklet: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

3. A () és () gomb megnyomásával állítsa be az elkészítési időt.

- A maximális sütési idő 60 perc.

4. Állítsa be a megfelelő teljesítményszintet úgy, hogy a megfelelő kimeneti teljesítmény (600, 450, 300, 180, 100 W) megjelenítéséig nyomva tartja a **Mikrohullám + Légkeverés** () gombot.



5. Nyomja meg a **Start** () gombot.

Eredmény:

- A kombinált sütés megkezdődik.
- A sütő felmelegszik a kívánt hőmérsékletre, majd a mikrohullámú energia folytatja a főzést, amíg a beállított idő le nem telik.
- A kijelzőn sorrendben 8 másodpercig látható a kiválasztott főzési idő és 2 másodpercig a beállított hőmérséklet. Példa szerint) 30 perces főzési idő 200 °C-on



(8 másodpercig látható)



(2 másodpercig látható)

- Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.
-  Ha a sütőtér aktuális hőmérsékletére kíváncsi, nyomja meg a **Gyors előmelegítés** () gombot.

A MEMÓRIA FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Ha gyakran főz vagy melegít fel ugyanolyan típusú ételt, a főzési időt és a teljesítményszinteket a sütő memóriájában tárolhatja, így nem kell minden egyes alkalommal újra beállítani.

A beállítások tárolása.

1. **Programozza be...** **Majd nyomja meg a Memória**  **gombot...**

Beállítás
Újrabeállítás

Egyszer (a kijelzőn: **P**)
Kétszer (a kijelzőn: **P**)



2. Állítsa be a főzőprogramot a szokásos módon. (Mikrohullám, Grill, Mikrohullám + Grill, Légleverés, Mikrohullám + Légleverés)

3. Nyomja meg a **Start**  gombot.

Eredmény: Ezzel a beállításokat a sütő memóriája tárolta.



A beállítások tárolása.

Először helyezze az ételt a forgótányér középeére.

1. Nyomja meg a **Memória**  gombot.



2. Nyomja meg a **Start**  gombot.

Eredmény: Ezzel a beállításokat a sütő memóriája tárolta.



A SZAGTALANÍTÓ FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Használja ezt a funkciót szagos ételek főzése után, vagy ha a sütő belsejében füst gyűlt fel.

Először tisztítsa meg a sütő belsejét.

A tisztítás végeztével nyomja meg a **Szagtalanítás**  gombot. A sütő négyezer sípol.



-  A szagtalanítási időt 5 percben határoztuk meg.

-  A **Szagtalanító** működésének idejét a +30s gomb megnyomásával módosíthatja.

-  A maximális szagtalanítási idő 15 perc.

A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ BIZTONSÁGI ZÁRA

A mikrohullámú sütő speciális gyermekzár programmal ellátott, amely lehetővé teszi a sütő „lezárását”, nehogy a gyerekek vagy a készülék használatában nem járatos személy azt véletlenül bekapcsolja.

A sütő bármikor lezárható.

1. Nyomja meg egyszerre a **Grill**  és a **Mikrohullám + Légleverés**  gombot (kb. három másodpercig).

Eredmény:

- A sütő biztonsági zára bekapcsolt.
- A következő jelenik meg a kijelzőn: „L”.



2. Nyomja meg egyszerre a **Grill**  és a **Mikrohullám + Légleverés**  gombot (kb. három másodpercig).

Eredmény:

A sütő rendeltetésszerűen használható.



A HANG KI- ÉS BEKAPCSOLÁSA

A sütő hangjelzését bármikor ki- vagy bekapcsolhatja.

1. Nyomja meg a **Hang be/ki** (🔊) gombot.

Eredmény: A sütő a továbbiakban a művelet végén nem ad hangjelzést.



2. A hang ismételt bekapcsolásához nyomja meg újra a **Hang be/ki** (🔊) gombot.

Eredmény: A sütő visszatér a rendes üzemhez.



A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐBEN HASZNÁLHATÓ EDÉNYEK

Ahhoz, hogy a mikrohullámú sütőben sütni vagy főzni lehessen, az szükséges, hogy a mikrohullámok be tudjanak hatolni az ételbe anélkül, hogy a felhasznált edény visszaverné vagy elnyelné őket. Ezért fontos, hogy körültekintően válassza ki az edényeket. Ha az edény mikrohullámú sütőben használható jelöléssel rendelkezik, akkor nem kell aggódnia. Az alábbi táblázat felsorolja a különböző edénytípusokat és azt, hogy azok használhatók-e mikrohullámú sütőben, és ha igen, akkor hogyan.

Főzőeszköz	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzések
Alufólia	✓ ✗	Kis mennyiségekben használható egyes területek túlsülése ellen. Ív kisülés keletkezhet, ha a fólia túl közel van a sütő falához, vagy, ha túl sok fóliát használ.
Pirítótányér	✓	8 percnél tovább előmelegíteni nem szabad.
Porcelán és agyagedény	✓	A porcelán, a cserép, a fajansz és csontporcelán edények általában alkalmazhatók a mikrohullámú sütőben, feltéve, hogy nincs rajtuk fém díszítés.
Eldobható poliészter ételdobozok	✓	Egyes fagyasztott ételeket ilyenekbe csomagolják.
Gyorsételek csomagolása		
• Polisztirol poharak, tartók	✓	Használhatók étel melegítésére. A túlmelegítéstől a polisztirol megolvadhat.
• Papírzacsók vagy újságpapír	✗	Tűzet foghat.
• Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek	✗	Ív kisülést okozhat.
Üvegedény		
• Főző- és tálalóedény egyben	✓	Használható, ha nincs rajta fém díszítés.
• Finomüveg edények	✓	Ételek és italok melegítésére használható. A kényes üveg eltörhet vagy megrepedhet hirtelen melegítéskor.

Főzőeszköz	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzések
Befőttesüvegek	✓	A fedelét le kell venni. Csak melegítésre használható.
Fém - Edények - Fagyasztózacskó zárószalagja	✗ ✗	Ív kisülést vagy tüzet eredményezhet.
Papír - Tányér, pohár, szalvéta, konyhai papírtörő - Újrahasznosított papír	✓ ✗	Rövid főzési és melegítési időhöz. A fölösleges nedvesség felszívására is használható. Ív kisülést okozhat.
Műanyag - Tárolódobozok - Folpak - Fagyasztózacskók	✓ ✓ ✓ ✗	Különösen hőálló műanyag esetén. Bizonyos egyéb műanyagok magas hőmérsékleten eldeformálódhatnak vagy elszíneződhetnek. Melamin műanyagok használata tilos. A nedvesség megtartására használható. Az étellel nem érintkezhet. Óvatosan távolítsa el a fóliát, mert forró gőz szállhat fel. Csak ha főzhető vagy sütőben használható. Ne legyen hermetikusan zárt. Szükség esetén villával szurkálja meg.
Zsírpaper	✓	A nedvességtartalom megőrzésére és a kifirőccsenés megelőzésére alkalmazható.

- ✓ : Ajánlott
✓ ✗ : Körültekintően használja
✗ : Nem biztonságos

SÜTÉSI ÚTMUTATÓ

MIKROHULLÁMOK

A mikrohullámú energia gyakorlatilag áthatol az ételen, és annak víz-, zsír- és cukortartalma magába szívja. Az étel molekulái a mikrohullámok hatására gyors mozgást folytatnak. A gyors mozgás sűrűlődséget kelt, és az ebből származó hő hatására puhul meg az étel.

FŐZÉS

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez alkalmas edények:

Az edénynek a maximális hatások érdekében át kell engednie a mikrohullámokat. A mikrohullámokat a fém, például a rozsdamentes acél, az alumínium és a réz visszaveri, akadálytalanul át tudnak azonban hatolni a kerámián, üvegen, porcelánon és műanyagban, éppúgy, mint a papíron és a fán. Ezért az ételt nem szabad fémedényekben készíteni.

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez felhasználható élelmiszerek:

Mikrohullámú főzéshez számos ételféleség alkalmas, többek között a friss vagy fagyasztott zöldség, gyümölcs, tészta, rizs, gabona, bab, hal és hús. Mikrohullámú sütőben készíthet mártásokat, tejsodót, levest, gőzölt pudingot, befőttet és csatnit is. Általában véve a mikrohullámú főzés ideális minden olyan ételhez, amelyet rendszeren tűzhelyen készítené el. Például vaj vagy csokoládé olvasztása (lásd a tippeket, technikákat és javaslatokat tartalmazó fejezetet).

Az étel lefedése főzéskor

Nagyon lényeges az étel lefedése főzés közben, mivel az elpárolgó vízből képződő gőz hozzájárul a főzés folyamatához. Az étel többféle módon fedhető le: pl. kerámia tányérral, műanyag fedővel, vagy mikrohullámú sütőben használható folpakkal.

Pihentetési idő

A főzés befejeztével fontos az ételt állni hagyni, hogy a hőmérséklet az étel belsejében egyenletes legyen.

Főzési útmutató fagyasztott zöldségekhez

Használjon megfelelő méretű hőálló üvegtálat fedővel. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig - lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést. Főzés közben kétszer, főzés után egyszer keverje meg. Főzés után sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat. Lefedve hagyja állni.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Spenót	150 g	600 W	5-6	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Brokkoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.
Borsó	300 g	600 W	7-8	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Zöldbab	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (sárgarépa/ zöldborsó/ kukorica)	300 g	600 W	7-8	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (wok típusú)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.

Főzési útmutató rizshez és tésztahoz

Rizs:

Nagyméretű, fedeles hőálló üvegtálat használjon - a rizs főzés közben a duplájára dagad. Lefedve főzze. A főzés befejeztével a várakozási idő előtt keverje, sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat. Megjegyzés: előfordulhat, hogy a rizs a főzési idő végéig nem szívja magába az összes vizet.

Tészta:

Nagyméretű hőálló üvegtálat használjon. Adjon hozzá forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és keverje jól össze. Fedő nélkül főzze. Főzés közben időnként, és utána is keverje meg. Lefedve hagyja állni, utána alaposan csöpögtesse le.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Fehér rizs (előfőzött)	250 g	900 W	15-16	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
	375 g		17½-18½		Adjon hozzá 750 ml hideg vizet.
Barna rizs (előfőzött)	250 g	900 W	20-21	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
	375 g		22-23		Adjon hozzá 750 ml hideg vizet.
Vegyes rizs (étkezési+vadrizs)	250 g	900 W	16-17	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
Vegyes gabonafélék (rizs + gabona)	250 g	900 W	17-18	5	Adjon hozzá 400 ml hideg vizet.
Tészta	250 g	900 W	10-11	5	Adjon hozzá 1000 ml forró vizet.

Főzési útmutató friss zöldségekhez

Használjon megfelelő méretű hőálló üvegtálat fedővel. Minden 250 grammhoz adjon 30-45 ml hideg vizet (2-3 ek.), hacsak a javaslatban nincs ettől eltérő vízmennyiség - lásd a táblázatot. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig - lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést. Főzés közben és után keverje meg egyszer. Főzés után sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat. 3 percig lefedve hagyja állni.

Tipp: A friss zöldségeket vágja egyenlő darabokra. Minél kisebbre vágja, annál hamarabb megfő.

Minden friss zöldséget maximális mikrohullámú energiával kell főzni (900 W).

Étel	Adag	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Brokkoli	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A szárazakat helyezze középre.
Kelbimbó	250 g	6-6½	3	Adjon hozzá 60-75 ml (5-6 ek.) vizet.
Sárgarépa	250 g	4½-5	3	A sárgarépát vágja egyforma szeletekre.
Karfiol	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A nagy rózsákat vágja félbe. A szárazakat helyezze középre.
Cukkini	250 g	4-4½	3	A cukkinit vágja szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 ek.) vizet vagy egy darabka vajat. Éppen csak puhulásig főzze.
Padlizsán	250 g	3½-4	3	A padlizsánt vágja vékony szeletekre, és hintse meg 1 evőkanál citromlével.
Póréhagyma	250 g	4-4½	3	A póréhagymát vágja vastag szeletekre.

Étel	Adag	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Gomba	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Készítsen elő apró egész gombafejeket vagy szeletelt gombát. Víz ne tegyen hozzá. Hintse meg citromlével. Sózza és borsozza meg. Tálalás előtt csöpögtesse le.
Hagyma	250 g	5-5½	3	A hagymát vágja félbe vagy szeletelje fel. Csak 15 ml (1 ek.) vizet adjon hozzá.
Paprika	250 g	4½-5	3	A paprikát vágja kis szeletekre.
Burgonya	250 g 500 g	4-5 7-8	3	A hámozott burgonyát mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekre.
Karalábé	250 g	5½-6	3	A karalábét vágja kis kockákra.

MELEGÍTÉS

Mikrohullámú sütőjében a hagyományos sütőkben és tűzhelyeken szokásos idő töredéke alatt melegítheti fel ételét.

Alkalmazza az alábbi táblázatban útmutatoul megadott teljesítményszinteket és melegítési időket. A táblázatban közölt idők +18 és +20 °C körüli szobahőmérsékletű folyadékokat, vagy +5 és +7 °C körüli hőmérsékletre lehűtött ételeket vesznek alapul.

Elrendezés és lefedés

Ne melegítsen terjedelmes dolgokat, mint pl. egybesült hús - ezek hajlamosak túlfőni és kiszáradni, mielőtt a közepük átvénne a hőt. Kis darabokat sikeresebben melegíthet.

Teljesítményszintek és keverés

Egyes ételeket 900 watton melegíthet, míg másokhoz 600, 450, vagy akár 300 wattot kell beállítani.

Útmutatásért tekintse meg a táblázatot.

Általában érdemes alacsonyabb teljesítményszinten melegíteni, ha az étel kényes, nagy mennyiségű, vagy ha valószínűleg nagyon gyorsan felmelegszik (például vagdalthús-pástétom).

Az optimális eredmény érdekében melegítés közben jól keverje át, vagy fordítsa meg az ételt. Tálalás előtt lehetőleg újra keverje meg.

Csak különös körülményekkel melegítsen folyadékot és bébiételt. A folyadékokat a kitörésszerű forrás és az esetleges forrázás elkerülése érdekében melegítés előtt, közben és után is keverje meg. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben. Tegyen a folyadékba műanyag kanalat vagy üvegpálcát. Kerülje az étel túlmelegítését (és ezáltal elrontását). Célszerű rövidebb melegítési időt beállítani, és szükség esetén még tovább melegíteni.

Melegítési és pihentetési idők

Amikor először melegít ételt, hasznos, ha későbbi felhasználás végett megjegyzi az időtartamot.

Mindig ellenőrizze, hogy a melegített étel teljes egészében átvette-e a hőt.

Melegítés után az egyenletes hőeloszlás biztosítása céljából rövid ideig hagyja állni az ételt.

A javasolt várakozási idő melegítés után 2-4 perc, hacsak a táblázat mást nem ajánl.

Folyadék és bébiétel melegítésénél különös gondossággal járjon el. Lásd a biztonsági óvintézkedéseket tartalmazó fejezetet is.

FOLYADÉKOK MELEGÍTÉSE

Az egyenletes hőeloszlás érdekében a sütő kikapcsolása után mindig hagyjon legalább 20 másodperc várakozási időt. Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg. A kitörésszerű forrás és esetleges forrázás elkerülése érdekében tegyen az italba kanalat vagy üvegpálcát, és melegítés előtt, közben és után is keverje meg.

BÉBIÉTEL MELEGÍTÉSE

BÉBIÉTEL:

Az ételt szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg! Tálalás előtt 2-3 percig hagyja állni. Keverje meg újra, és ellenőrizze a hőmérsékletét. Ajánlott tálalási hőmérséklet: 30-40 °C között.

ANYATEJ:

A tejet töltsse sterilizált üvegbe. Fedő nélkül melegítse. Cumisüveget ne melegítsen cumival együtt, mivel az üveg túlhevülés hatására felrobbanhat. A várakozási idő előtt, majd tálalás előtt újra jól rázza fel! A bébiétel vagy tej hőmérsékletét mindig gondosan ellenőrizze, mielőtt a babának adná.

Ajánlott tálalási hőmérséklet: kb. 37 °C.

MEGJEGYZÉS:

A bébiételeket az égési sérülések megelőzése céljából mindig gondosan kell ellenőrizni.

Melegítési útmutatoul a következő táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Bébiétel és tej melegítése

A melegítéshez útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Bébiétel (zöldségek + hús)	190 g	600 W	30 mp	2-3	Szedje ki kerámia mélytányérba. Lefedve melegítse. A melegítési idő leteltével keverje meg. 2-3 percig hagyja állni. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.
Kása babáknak (gabona + tej + gyümölcs)	190 g	600 W	20 mp	2-3	Szedje ki kerámia mélytányérba. Lefedve melegítse. A melegítési idő leteltével keverje meg. 2-3 percig hagyja állni. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.
Anyatej	100 ml 200 ml	300 W	30-40 mp 1 perc - 1 perc 10 mp.	2-3	Jól keverje meg vagy rázza fel, és töltsé sterilizált üvegbe. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Fedő nélkül főzze. Jól rázza fel, és legalább 3 percig hagyja állni. Mielőtt a babának adná, jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.

Folyadékok és ételek melegítése

Melegítési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Italok (kávé, tea, víz)	150 ml (1 csésze) 250 ml (2 csésze) 450 ml (3 csésze) 600 ml (4 csésze)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Töltse csészékbe, és fedetlenül melegítse. Tegyen egy csészét középre, kettőt egymással szembe, hármat pedig körbe. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben, és jól keverje meg őket.
Leves (mélyhűtött)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Szedje ki kerámia mélytányérba vagy kerámia levestálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg. Tálalás előtt újra keverje meg.
Ragu (mélyhűtött)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	A ragut szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	3½-4½	3	A tésztát (pl. spagetti vagy tojásos metélt) szedje ki kerámia lapostányérra. Takarja le mikrohullámú sütőben használható folpakkal. Tálalás előtt keverje meg.
Töltött tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	4-5	3	A töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg.
Vegyes tál (mélyhűtött)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Állítson össze egy 2-3 mélyhűtött összetevőből álló fogást egy kerámia tányéron. Fedje le mikrohullámú sütőben használható tapadófoliával.
Tálalásra kész sajtfondű (mélyhűtött)	400 g	600 W	6-7	1-2	Tegye a tálalásra kész sajtfondűt egy megfelelő méretű fedeles hőálló üvegtálba. Melegítés közben és utána keverje meg. Tálalás előtt jól keverje meg.

KIOLVASZTÁS

A mikrohullámok ideálisak a fagyasztott étel kiolvasztására. A mikrohullámok finoman, rövid idő alatt olvasztják ki az ételt. Ez nagy segítség lehet váratlan vendégek érkezésekor.

A fagyasztott baromfit főzés előtt alaposan ki kell olvasztani. Vegyen le a csomagról minden fém kötőhuzalt, és távolítsa el a csomagolást, hogy a kiolvadt folyadék lecsöpögessen.

A fagyasztott szárnyast fedő nélkül tegye egy tálra. Féldőben fordítsa meg, csepegtesse le, és amint lehet, vegye ki a belsőségeket. Időnként ellenőrizze, nem meleg-e az étel.

Ha a fagyasztott élelmiszer kisebb, vékonyabb részei elkezdene felmelegedni, ezeket a kiolvasztás idejére egészen kis alufólia csíkokkal beburkolhatja.

Ha a szárnyas külső része elkezd melegedni, hagyja abba a kiolvasztást, és mielőtt folytatná, 20 percig hagyja állni.

A halat, húst és szárnyast a tökéletes felengedés érdekében hagyja állni. A teljes kiolvadáshoz szükséges várakozási idő a kiolvasztott mennyiségtől függően eltér. Lásd az alábbi táblázatban.

Tipp:

A lapos ételek jobban olvadnak, mint a vastag darabok, és kisebb mennyiségekhez kevesebb idő szükséges, mint a nagyokhoz. Ételek fagyasztásakor és kiolvasztásakor gondoljon erre.

-18 és -20 °C körüli hőmérsékletű fagyasztott ételek kiolvasztásához útmutatónak a következő táblázatot használja.

Minden fagyasztott élelmiszert a kiolvasztó teljesítményszinten (180 W) kell kiolvasztani.

Étel	Adag	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Hús				
Darált marhahús	250 g	6-7	15-30	A húst helyezze kerámia lapostányérra. A vékonyabb szeleket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg!
Sertésszelet	500 g 250 g	10-12 7-8		
Baromfi				
Csirkekarabok	500 g (2 db)	14-15	15-60	Először is helyezze a darabolt csirkét a bőrös részekkel lefelé, az egész csirkét pedig először mellével lefelé kerámia lapostányérra. A vékonyabb részeket, mint például szárnyvégek, borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg!
Egész csirke	1200 g	32-34		
Hal				
Halszeletek	200 g	6-7	10-25	A fagyasztott halat helyezze kerámia lapostányér közepére. Úgy helyezze el, hogy a vékonyabb részek a vastagabbak alá kerüljenek. Takarja le a filék keskeny végét és az egész hal farkát alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg!
Egész hal	400 g	11-13		
Gyümölcsök				
Bogyós gyümölcsök	300 g	6-7	5-10	A gyümölcsöt ossza el egyenletesen egy nagy átmérőjű kerek, lapos üvegtányéron.
Kenyér				
Zsemle (egyenként kb. 50 g)	2 db 4 db	1-1½ 2½-3	5-20	A zsemléket körben vagy vízszintes sorban helyezze a forgótányér közepére egy papírtörőre. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg!
Pirítás/szendvics	250 g	4-4½		
Bajor rozskenyér (búza- + rozsliszt)	500 g	7-9		

GRILL

A grill fűtőelem a sütőtér teteje alatt található. Csukott ajtó és forgásban lévő forgótányér mellett működnek. A forgótányér forgása egyenletesebbé teszi az étel pirulását. Ha a grillt 4 percig előmelegíti, az étel gyorsabban pirul meg.

Edények grillezéshez:

Tűzálló, esetleg némi fémeket tartalmazó edények használhatók. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Grillezhető ételek:

Hússzeletek, kolbász, bifsztek, hamburger, bacon és vékony szelet füstölt sonka, vékony halszeletek, szendvicsek, és mindenféle alapanyagokból összeállított melegszendvicsek.

Fontos megjegyzés:

Ha csak a grill üzemmódot használja, ügyeljen arra, hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak.

MIKROHULLÁM + GRILL

Ez a sütési mód a grillből sugárzó hőt a mikrohullámú sütés gyorsaságával egyesíti. Csak csukott ajtó és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása következtében az étel egyenletesen pirul meg. A típusnál három kombinált üzemmód áll rendelkezésre: 600 W + Grill, 450 W + Grill és 300 W + Grill.

Mikrohullámú + Grill üzemmódban használható edények

Olyan edényt használjon, amely a mikrohullámokat átengedi. Az edény tűzálló legyen. Kombinált üzemmódban ne használjon fém eszközöket. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Mikrohullámú + Grill üzemmódban elkészíthető ételek:

A kombinált üzemmódban készíthető ételek közé tartozik minden olyan főtt étel, amelyet fel kell melegíteni és meg kell pirítani (pl. főtt tészta), valamint mindazok, amelyek tetejének megpirításához rövid sütési idő szükséges. Ez az üzemmód használható olyan vastagabb ételek elkészítéséhez is, amelyeknél jó, ha a tetejük finom ropogósra pirul (pl. darabolt csirke, amelyet a sütés félidejében meg kell fordítani). További részleteket a grill táblázatból tudhat meg.

Fontos megjegyzés:

Ha a kombinált (mikrohullám + Grill) üzemmódot használja, ügyeljen arra, hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak. Kérjük, tekintse át a következő táblázat utasításait.

Ha az ételt mindkét oldalán meg szeretné pirítani, akkor meg kell fordítania.

Grillezési útmutató friss élelmiszerekhez

A grillt a grill funkcióval 2-3 percig melegítse elő. Grillezési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Tudnivalók
Pirítós szeletek	4 db (25 g egyenként)	Csak grill	2-3	1-2	A pirítós szeleteket egymás mellé helyezze a magas állványra.
Grillezett paradicsom	400 g (2 db)	300 W + Grill	5-6	-	A paradicsomokat vágja félbe. Tetejükre tegyen sajtot. Lapos, hőálló üvegtányéron rendezze el körben. Tegye a magas állványra. 2-3 percig hagyja állni.
Paradicsomos-sajtos melegszendvics	4 db (300 g)	300 W + Grill	4-5	-	Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. A hozzávalókkal megrakott szeleteket rakja a magas állványra. 2-3 percig hagyja állni.
Hawaii melegszendvics (sonka, ananász, sajtszeletek)	4 db (500 g)	300 W + Grill	5-6	-	Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. A hozzávalókkal megrakott szeleteket rakja a magas állványra. 2-3 percig hagyja állni.
Sült burgonya	500 g	600 W + Grill	7-8	-	A burgonyákat vágja félbe. Vágott oldalukkal a grill felé helyezze el őket körben a magas állványon.

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Tudnivalók
Csőben sült burgonya/zöldség (mélyhűtött)	450 g	450 W + Grill	9-11	-	A friss csőben sültet szedje ki kisméretű tűzálló üvegtálba. Az edényt helyezze a magas állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.
Sült alma	2 alma (kb. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-	Az almákat gagozza ki, majd tölts meg mazsolával és lekvárral. Tetejére szórjon mandulaszeleteket. Az almákat tegye egy lapos hőálló üvegtálra. A tálat közvetlen az alacsony állványra helyezze.
Csirkekarabok	500 g (2 db)	300 W+ Grillezés	8-10	6-8	A csirkekarabokat kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körben helyezze el a magas állványon. Grillezés után 2-3 percig hagyja állni.
Marhasült (közepesen sült)	400 g (2 db)	Csak grill	10-14	8-12	Kenje meg a marhahúst olajjal. Körben fektesse őket a magas állványra. Grillezés után 2-3 percig hagyja állni.
Sült hal	400-500 g	300 W+ Grillezés	5-7	5½-6½	Dörzsölje be a hal bőrét olajjal és fűszeres páccal. Két halat egymás mellé, egymáshoz képest fordítva fektessen a magas állványra. Grillezés után 2-3 percig hagyja állni.

LÉGKEVERÉS

A légkeverés a forró levegővel működő hagyományos sütőkben való ételkészítés tradicionális, jól ismert módja.

A forró levegő keringetését a hátsó falon található fűtőelem és ventilátor biztosítja.

Légkeveréses sütéshez használható edények:

Minden hagyományos hőálló edény, sütőforma vagy tepsí használható- bármi, amit betenne egy hagyományos sütőbe.

Légkeveréses sütéssel készíthető ételek:

Kekszek, kiflik, zsömlék és sütemények, valamint gyümölcstorták, lekváros hasék és szuflik.

MIKROHULLÁM + LÉGKEVERÉS

Ez az üzemmód a mikrohullámú energiát a forró levegővel kombinálja, ezért lerövidíti a sütési időt, miközben az étel külsejét ropogósra pirítja.

A légkeveréses sütés hagyományos és jól ismert módszer olyan sütőknél, amelyekben a hátfalon lévő ventilátor forró levegőt keringet.

Mikrohullámú + légkeveréses sütéshez használható edények:

Ezek átengedik a mikrohullámokat. Legyenek hőállóak (mint az üveg, kerámia vagy fémszegély nélküli porcelán); hasonlóan a Mikrohullám + Grill részben leírtakhoz.

Mikrohullámú + légkeveréses üzemmódban készíthető ételek:

Mindenfajta hús és baromfi, valamint tepsis és csőben sült fogások, piskóták és könnyű gyümölcstorták, piték omlós tészták, sült zöldségek, lángos és kenyér.

Légkeverési útmutató friss és fagyasztott ételhez

A légkeveréses sütőt melegítse elő a kívánt hőfokra az előmelegítő funkcióval.

Légkeveréses sütéshez az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időpontokat alkalmazza. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Tudnivalók
PIZZA Fagyasztott pizza (készre sütött)	300-400 g	450 W + 220 °C	13-15	-	A pizzát helyezze az alacsony állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni
TÉSZTA Mélyhűtött lasagne	400 g	450 W + 220 °C	22-25	-	Tegye egy megfelelő méretű, hőálló üvegtálba, vagy hagyja az eredeti csomagolásában (amennyiben az mikrohullámon és sütőben sütéshez is alkalmas). A fagyasztott, csőben sült tésztát helyezze az alacsony állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.
HÚS Marhasült/ Báránysült (közepesen átsült)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13	A marha- vagy bárányszeletet kenje meg olajjal, fűszerezze borssal, sóval és paprikával. Helyezze az alacsony állványra, először a zsíros oldalával lefelé. Sütés után alufóliába burkolva 10-15 percig hagyja állni.
Sült csirke	1000-1100 g	450 W + 220 °C	17-22	13-17	A csirkét kenje meg olajjal és fűszerekkel. Először mellével lefelé, utána mellével felfelé helyezze az alacsony állványra. 5 percig hagyja állni.

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Tudnivalók
KENYÉR					
Friss zsömlé	6 db (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-	A zsömléket körben helyezze el az alacsony állványon. 2-3 percig hagyja állni.
Fokhagymás kenyér (mélyhűtött, elősütött)	200 g (1 db)	180 W + 220 °C	8-10	-	A fagyasztott franciakenyeret sütőpapíron helyezze az alacsony állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.
TORTA					
Almatorta (friss tészta)	500 g	Csak 180 °C	38-43	-	Tegye a tésztát a kicsi, négyszögletű, fekete fém sütőformába (25 cm hosszúságú). Helyezze a tésztát az alacsony állványra. Sütés után 5-10 percig hagyja állni.
Minimuffin (friss tészta)	12x30 g (350-400 g)	Csak 220 °C	17-23	-	Töltse ki a friss tésztát egyenletesen a papír muffinsütőkbe. Helyezze az alacsony állványra. Sütés után 5 percig hagyja állni.
Sütemény (friss tészta)	200-250 g	Csak 200 °C	15-20	-	A fagyasztott croissant-okat sütőpapíron helyezze az alacsony állványra.
Fagyasztott sütemény	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Helyezze a fagyasztott tésztát közvetlenül az alacsony állványra. Kiolvasztás és melegítés után hagyja állni 15-20 percig.

KÜLÖNLEGES TANÁCSOK

VAJ OLVASZTÁSA

Tegyen 50 g vajat egy kis üveg mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. 900 watton melegítse 30-40 másodpercig, amíg a vaj megolvad.

CSOKOLÁDÉ OLVASZTÁSA

Tegyen 100 g csokoládét egy kis üveg mélytányérba. 450 watton melegítse 3-5 percig, amíg a csokoládé meg nem olvad. Olvasztás közben egyszer-kétszer keverje meg. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

KRISTÁLYOS MÉZ OLVASZTÁSA

Tegyen 20 g kristályos mézet egy kis üveg mélytányérba. 300 watton melegítse 20-30 másodpercig, amíg a méz megolvad.

ZSELATIN OLVASZTÁSA

A száraz zselatinlapokat (10 g) 5 percre tegye hideg vízbe. A lecsöpögtetett zselatint helyezze kisméretű hóálló üvegtálba. 300 watton 1 percig melegítse. Olvadás után keverje meg.

MÁZ/CUKORMÁZ FŐZÉSE (SÜTEMÉNYEKHEZ ÉS TORTÁHOZ)

Az instant bevonót (kb. 14 g) keverje össze 40 g cukorral és 250 ml hideg vízzel. Hóálló üvegtálban fedő nélkül, 900 watton főzze 3½-4½ percig, amíg a máz/cukormáz áttetsző nem lesz. Főzés közben kétszer keverje meg.

LEKVÁRFŐZÉS

Tegyen 600 g gyümölcsöt (például vegyes bogyós gyümölcsöt) egy megfelelő méretű fedeles hóálló üvegtálba. Tegyen hozzá 300 g tartósító cukrot, és jól keverje össze. Lefedve főzze 900 watton 10-12 percig. Főzés közben többször keverje meg. Kisméretű, csavaros tetejű lekváros üvegekbe töltsse. 5 percig hagyja állni fedéllel lefelé.

PUDINGFŐZÉS

A pudingot a gyártó utasításainak megfelelően jól keverje össze cukorral és tejjel (500 ml). Használjon megfelelő méretű hóálló üvegtálat fedővel. Lefedve főzze 900 watton 6½-7½ percig. Főzés közben többször jól keverje meg.

MANDULASZELETEK PIRÍTÁSA

30 g szeletekre vágott mandulát osszon el egyenletesen egy közepes méretű kerámia tányéron. Pirítsa 600 watton 3½-4½ percig, közben néhányszor keverje meg. 2-3 percig hagyja állni a sütőben. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ TISZTÍTÁSA

Mikrohullámú sütőjének alábbi részei rendszeres tisztítást igényelnek, hogy az olaj és az ételmaradék ne rakódhasson le rájuk:

- Belső és külső felületek
- Ajtó és ajtótüntetések
- Forgótányér és görgős gyűrű

 **MINDIG** ellenőrizze, hogy az ajtótüntetések tiszták és az ajtó megfelelően záródik-e.

 A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását okozhatja.

1. A külső felületeket meleg, szappanos vízbe mártott puha ronggyal tisztítsa meg. Ezután öblítse le és törölje szárazra.
2. Szappanos vízbe mártott ronggyal távolítsa el a kifröccsenéseket és szennyeződéseket a belső felületekről vagy a görgős gyűrűről. Ezután öblítse le és törölje szárazra.
3. A megkeményedett ételmaradékok fellazítása és a szagok eltávolítása céljából helyezzen a forgótányérra egy csésze hígított citromlevet, és melegítse tíz percig maximális fokozaton.
4. A mosogatógépben mosható tányért mindig mossa el, ha szükséges.

 **NE** öntsön vizet a szellőzőnyílásokba. **NE** használjon súroló terméket vagy kémiai oldószert. Az ajtótüntetések tisztításakor külön ügyeljen arra, hogy különféle részecskék:

- Ne gyűljenek fel
- Ne akadályozzák az ajtó rendes záródását

 A mikrohullámú sütő belső terét minden használat után rögtön tisztítsa meg enyhe mosogatószeres oldattal, de a sérülések megelőzése érdekében ezt megelőzően hagyja kihűlni a sütőt.

 A főzési hőmérsékletre, a sütő lapjára és a sütőkre vonatkozó leírások alapján ne használjon gőztisztítót.

A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ TÁROLÁSA ÉS JAVÍTÁSA

Néhány egyszerű óvintézkedést be kell tartani a mikrohullámú sütő tárolásakor vagy javításakor.

A sütő nem használható, ha az ajtó vagy az ajtótüntetés sérült:

- Törött zsanér
- Megrongálódott tüntetések
- Eldeformálódott vagy meggörbült készülékház

Csak mikrohullámú sütőkre szakosodott szakember végezze a javítást.

 **NE** távolítsa el a sütő külső házát. Ha a készülék hibás és javításra szorul, vagy az állapotát illetően kétely merül fel:

- Húzza ki a csatlakozódugaszt a konnektorból
- Lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponttal

 Ha ideiglenesen el akarja csomagolni a mikrohullámú sütőt, akkor erre a célra válasszon száraz, pormentes helyet.

- **Ok:** A por és a nedvesség káros lehet a sütő alkatrészeire.

MŰSZAKI ADATOK

A SAMSUNG mindenkor termékei fejlesztésére törekszik. Ezért mind a tervezési jellemzők, mind a használati útmutatók előzetes figyelmeztetés nélkül megváltozhatnak.

A 2/1984 (III.10) BKM-lpM. közös szabályozás értelmében, a Samsung, mint forgalmazó tanúsítja, hogy a CE107V típusú mikrohullámú sütők megfelelnek a lent felsorolt műszaki paramétereknek.

Tápellátás	230 V ~ 50 Hz váltakozó áram
Teljesítményfelvétel	
Maximális teljesítmény	2700 W
Mikrohullám	1400 W
Grill (fűtőelem)	1250 W
Légkeverés (fűtőelem)	Max. 1850 W
Kimeneti teljesítmény	100 / 900 W - 6 szint (IEC-705)
Üzemi frekvencia	2450 MHz
Méreték (h x sz x m)	
Kívül	517×460×310 mm
Sütőtér	358×327×231,5 mm
Úrtartalom	28 liter
Súly	
Nettó	kb. 18,0 kg
Zajszint	43 dBA



KÉRDÉSEI VAGY MEGJEGYZÉSEI VANNAK?

ORSZÁG	HÍVJON BENNÜNKET	VAGY LÁTOGASSA MEG HONLAPUNKAT. CÍMÜNK:
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) +48 22 607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline (+40) 21 206 01 10 from mobile and land line	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Mikrovlnná rúra

Pokyny pre používateľa a sprievodca varením

**Planet
First** **100%
Recycled Paper**

Táto príručka sa vyrobila zo 100 % recyklovaného papiera.

predstavte si tie možnosti

Ďakujeme vám za zakúpenie tohto produktu značky Samsung. Zaregistrujte si svoj produkt na lokalite

www.samsung.com/register



POUŽÍVANIE TEJTO POUŽÍVATEĽSKEJ PRÍRUČKY

Práve ste si zakúpili mikrovlnnú rúru značky SAMSUNG. Vaša používateľská príručka obsahuje mnoho cenných informácií o varení s vašou mikrovlnnou rúrou:

- Bezpečnostné opatrenia
- Vhodné príslušenstvo a náčinie na varenie
- Užitočné tipy pre varenie
- Tipy pre varenie

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA.

POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE ICH PRE BUDÚCE POUŽITIE.

Pred zahájením používania rúry zaistíte dodržiavanie nasledujúcich pokynov.

- Toto zariadenie používajte len na cieľový účel podľa popisu v tejto používateľskej príručke. Výstrahy a dôležité bezpečnostné pokyny v tejto príručke nepokrývajú všetky možné okolnosti a situácie, ktoré sa môžu vyskytnúť. Je vašou zodpovednosťou, aby ste používali zdravý rozum, opatrnosť a úvážlivosť pri inštalácii, údržbe a prevádzke vášho zariadenia.
- Keďže nasledovné prevádzkové pokyny sa vzťahujú na niekoľko modelov, charakteristiky vašej mikrovlnnej rúry sa môžu mierne odlišovať od popisu v tejto príručke, pričom nie všetky výstražné značky musia byť relevantné. Ak máte otázky alebo dotazy, obráťte sa na najbližšie servisné stredisko alebo vyhľadajte pomoc a informácie on-line na adrese www.samsung.com.
- Táto mikrovlnná rúra je určená na zohrievanie potravín. Je určená výlučne na použitie v domácnosti. Nezhrievajte v nej žiadny textil ani vankúše z vlákien, ktoré by mohli spôsobiť popáleniny alebo požiar. Výrobca nenesie zodpovednosť za škody spôsobené nenáležitým alebo nesprávnym používaním spotrebiča.
- Zlyhanie pri udržiavaní rúry v čistom stave môže viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.

LEGENDA PRE SYMBOLY A IKONY



VAROVANIE



UPOZORNENIE



Varovanie: Riziko požiaru



Varovanie: Horúci povrch

Nebezpečenstvá alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu spôsobiť **vážne fyzické zranenie alebo smrť.**

Nebezpečenstvá alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu spôsobiť **menšie fyzické zranenie alebo škody na majetku.**



Varovanie: Elektrická energia



NEPOKÚŠAJTE SA.



NEROZOBERAJTE.



NEDOTÝKAJTE SA.



Dôležité



Ak potrebujete pomoc, volajte servisné stredisko.



Varovanie: Výbušný materiál



Explicitne dodržiavajte pokyny.



Odpojte napájaciu zástrčku od sieťovej zásuvky.



Uistite sa, že zariadenie je uzemnené, aby ste predišli zásahu elektrickým prúdom.



Poznámka

ZÁSADY PREDCHÁDZANIA VYSTAVENIA SA PÔSOBIENIU NADMERNEJ INTENZITE MIKROVLNNÉHO ŽIARENIA.

Nedodržanie nasledujúcich bezpečnostných opatrení môže spôsobiť nebezpečné vystavenie sa mikrovlnnému žiareniu.

- Za žiadnych okolností sa nepokúšajte ovládať rúru s otvorenými dvierkami, upravovať bezpečnostné vnútorné uzamknutia (západky dverí) alebo čokoľvek vkladáť do otvorov bezpečnostného vnútorného uzamknutia.
- Medzi dvierka rúry a prednú stranu NEDÁVAJTE žiadne objekty ani nedovoľte, aby sa jedlo alebo zvyšky čistiaceho prostriedku nahromadili na povrchoch tesnení. Zaistite, aby sa dvierka a tesniace povrchy dverí uchovávali čisté tak, že ich po použití rúry najskôr utriete vlhkou handričkou a potom jemnou suchou handričkou.
- Rúru NEPREVÁDZKUJTE, ak je poškodená, kým ju neopraví kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr zaškolený od výrobcu. Je obzvlášť dôležité, aby sa dvierka rúry poriadne zatvárali a aby nevzniklo poškodenie:
 - dvierok (ohnuté)
 - pántov dverí (rozbité alebo uvoľnené)
 - tesnení dverí a tesniacich povrchov
- Rúru nemôže nastavovať ani opravovať ktokoľvek iný ako príslušne kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr, vyškolený výrobcu.

Tento produkt je zariadením skupiny 2 triedy B ISM. Definícia skupiny 2 zahŕňa všetky zariadenia ISM, v ktorých sa zámerne generuje alebo používa rádiová frekvenčná energia v podobe elektromagnetického žiarenia na spracovanie materiálov, ako aj EDM a vybavenie na oblúkové zváranie.

Zariadenia triedy B sú zariadenia vhodné na použitie v domácnostiach a príbytkoch s priamym pripojením z nízkonapäťovej siete napájacích zdrojov, ktorá privádza energiu do budov pre potreby domácnosti.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Zaistite neustále dodržiavanie týchto bezpečnostných zásad.

! VAROVANIE					
	Na výkon úprav a opráv na mikrovlnnej rúre je oprávnený len kvalifikovaný personál.	✓	✓	✓	✓
	Pri funkcii mikrovlnnej rúry nezohrievajte tekutiny ani iné jedlo v uzavretých nádobách.	✓	✓	✓	✓
	Pre vlastnú bezpečnosť nepoužívajte vysoko tlakové vodné čistiace prostriedky, ani pamé čističe.	✓	✓	✓	✓
	Spotrebič neinštalujte do blízkosti ohrievačov a horľavých materiálov; na vlhké, masné alebo prášne miesta; na miesta vystavené priamemu snečnému žiareniu a vode; na miesta, kde môže dôjsť k úniku plynu; na nerovný podklad.	✓	✓	✓	✓
	Tento spotrebič sa musí riadne uzemniť v súlade s miestnymi a národnými predpismi.	✓	✓	✓	✓
	Pomocou suchej tkaniny z koncoviek sieťovej zástrčky a kontaktov pravidelne odstraňujte všetky cudzie látky (napr. prach alebo vodu).	✓	✓	✓	✓
	Napájací kábel nadmerne neprehýbajte ani naň nekladte ťažké predmety.	✓	✓	✓	✓
	V prípade úniku plynu (napr. propán, plyn LP atď.) okamžite vyvetrajte miestnosť a nedotýkajte sa napájacej zástrčky.	✓	✓	✓	✓
	Nedotýkajte sa napájacej zástrčky mokrymi rukami.	✓	✓	✓	✓
	Zariadenie nevypínajte odpojením sieťovej zástrčky počas prevádzky zariadenia.	✓	✓	✓	✓
	Do vnútra nezasúvajte prsty ani cudzie predmety. Ak sa do vnútra zariadenia dostane cudzia látka (napr. voda), odpojte sieťovú zástrčku a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko.	✓	✓	✓	✓
	Zariadenie nevystavujte nadmernému tlaku ani nárazom.	✓	✓	✓	✓
	Rúru neumiestňujte na krehké predmety (napr. na kuchynský drez alebo sklenené predmety). (Len model umiestňovaný na pracovnú dosku)	✓	✓		

	Na čistenie spotrebiča nepoužívajte benzén, riedidlo, alkohol, parové čistiace zariadenia ani vysokotlakové čističe.	✓	✓	✓	✓
	Zaistite, že napájacie napätie, frekvencia a prúd zodpovedajú hodnotám predpísaným pre zariadenie.	✓	✓		✓
	Napájaciú zástrčku pevne pripojte do sieťovej zásuvky. Nepoužívajte rozvojku, predlžovačku ani elektrický transformátor.	✓	✓	✓	
	Napájací kábel nevesajte na kovové predmety, nekladajte ho medzi predmety ani ho neumiestňujte za rúru.	✓	✓	✓	
	Nepoužívajte poškodenú napájaciú zástrčku, poškodený napájací kábel alebo povolenú sieťovú zásuvku. Keď sa napájacia zástrčka alebo kábel poškodí, obráťte sa na najbližšie servisné centrum.	✓	✓	✓	✓
	Zariadenia nie sú určené na obsluhu prostredníctvom externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania.	✓	✓		
	Na rúru nelievajte ani priamo nesprejajte vodu.	✓	✓		
	Na vrch rúry, do jej vnútra ani na dverka rúry neumiestňujte žiadne predmety.	✓	✓	✓	
	Na povrch rúry nesprejajte prchavé látky (napr. insekticidy).	✓	✓		
	Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú hrať so zariadením. Dbajte na to, aby sa počas otvárania alebo zatvárania dveriek nenachádzali v ich blízkosti deti, pretože sa môžu nechcene udrieť o dverka alebo si do nich privrieť prsty.	✓	✓	✓	✓
	Zariadenie nie je určené na montáž do automobilov, karavanov ani podobných dopravných prostriedkov.	✓	✓	✓	✓
	V rúre neskladujte horľavé materiály. Pri zohrievaní jedál a nápojov s obsahom alkoholu buďte opatrní, pretože výpary z alkoholu môžu dôjsť do kontaktu s horúcimi časťami rúry.	✓		✓	✓
	Mikrovlnná rúra je určená na použitie len na pracovnom pulte alebo pracovnom stole, nemali by ste ju umiestňovať do skriniek. (Len model umiestňovaný na pracovnú dosku)	✓	✓	✓	✓
	VAROVANIE: Tento spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov. Deti vo veku menej ako 8 rokov je potrebné v prípade, ak nie sú pod dozorom, držať v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča.	✓	✓	✓	✓

★	VAROVANIE: Deform dovoľte používať mikrovlnnú rúru bez dozoru len v prípade, ak ste im dali dostatočné pokyny na to, aby vedeli používať rúru bezpečným spôsobom a pochopili riziká nesprávneho používania.	✓	✓	✓	✓
★	Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, vedomými alebo duševnými schopnosťami, prípadne nedostatkom skúseností, a to za predpokladu, že sú pod dozorom alebo dostali podrobné pokyny k bezpečnému používaniu spotrebiča a porozumeli príslušným rizikám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nebudú vykonávať deti bez dozoru.	✓	✓	✓	✓
☐	VAROVANIE: Ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok, rúra sa nemôže používať dovtedy, kým ju neopraví kompetentná osoba.	✓	✓	✓	✓
☐	VAROVANIE: Pre iné osoby ako kompetentnú osobu je nebezpečné, aby vykonávali servis alebo opravu, ktorá zahŕňa demontovanie krytu, ktorý zabezpečuje ochranu pred vystavením sa mikrovlnnému žiareniu.	✓	✓	✓	✓
☐	VAROVANIE: Pred výmenou osvetlenia zaručte, aby bolo zariadenie vypnuté a predišlo sa možnosti zásahu elektrickým prúdom.	✓	✓	✓	
☐	VAROVANIE: Kvapaliny a iné potraviny sa nemôžu zohrievať v uzavretých nádobách, pretože môžu vybuchnúť.	✓		✓	✓
☐	VAROVANIE: Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. Aby ste predišli popáleninám, nedovoľte prístup malých detí.	✓		✓	
★	VAROVANIE: Mikrovlnné zahrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyvretie, preto musíte dávať pozor, keď manipulujete s nádobou. Aby sa zabránilo v tejto situácii, po vypnutí rúry ju nechajte VŽDY v nečinnosti aspoň 20 minút, aby sa mohla vyrovnáť teplota. Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní. V prípade obarenia postupujte podľa pokynov PRVEJ POMOCI: - ponorte obarené miesto aspoň na 10 minút do studenej vody, - zakryte ho čistým suchým kusom látky, - nepoužívajte žiadne krémy, oleje alebo pleťové mlieka.	✓	✓	✓	✓
★	Počas používania sa spotrebič zahrieva. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov v rúre.	✓		✓	✓
★	VAROVANIE: Obsah detských fliaš alebo pohárikov s detskou stravou sa musí zamiešať alebo zatriať a teplota sa musí skontrolovať pred konzumáciou, aby sa predchádzalo popáleninám.		✓		

★	Tento spotrebič nie je určený pre používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a vedomostí, kým sa na nich nebude dozerať alebo sa im neposkytnú pokyny o používaní spotrebiča zo strany osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.	✓	✓	✓	✓
★	Táto rúra by sa mala umiestniť v správnom smere a v správnej výške, aby bol zabezpečený jednoduchý prístup k otvoru a riadiacej oblasti.	✓	✓	✓	✓
★	Pred prvým použitím rúry by ste ju mali nechať 10 minút v prevádzke s vodou a až následne začať používať.	✓	✓	✓	✓
★	Táto mikrovlnná rúra sa musí umiestniť tak, aby bol prístup k zástrčke. Ak rúra vydáva zvláštne zvuky, zápach horenia alebo sa z neho šíri dym, okamžite odpojte sieťovú zástrčku a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko.	✓	✓	✓	✓
☐	Počas čistenia sa povrchy môžu zohriať viac než zvyčajne, preto by ste mali deti držať v dostatočnej vzdialenosti (len model s funkciou čistenia)		✓	✓	
☐	Vyliate zvyšky sa musia pred čistením odstrániť. Kuchynské náčinie špecifikované v príručke k umývaniu možno ponechať v rúre počas čistenia. (len model s funkciou čistenia)	✓	✓	✓	✓
★	Spotrebič je potrebné nainštalovať tak, aby ho po inštalácii bolo možné ľahko odpojiť od zdroja napájania. Odpojenie je možné zabezpečiť ľahkou dostupnosťou zástrčky alebo zapojením vypínača do napájacieho obvodu v súlade s elektrickými zásadami. (Len vstavaný model.)	✓	✓	✓	✓
☞	Ak je sieťový napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.		✓		
☞	VAROVANIE: Keď sa spotrebič prevádzkuje v kombinačnom režime, deti môžu používať rúru výlučne pod dozorom dospelé osoby kvôli vytváraným teplotám.		✓		
☞	Teplota okolitých povrchov môže byť počas prevádzky spotrebiča vysoká.		✓		
☞	Dvierka alebo vonkajší povrch spotrebiča môžu byť počas jeho prevádzky horúce.		✓		

! UPOZORNENIE					
★	Používajte len kuchynský riad vhodný na použitie v mikrovlnných rúrach; NEPOUŽÍVAJTE žiadne kovové nádoby, riad so zlatou alebo striebornou dekoráciou, ihlice, vidličky atď. Odstráňte zakrútené upevňovacie drôtičky z papiera alebo plastových vrieciek. Dôvod: Môže sa vyskytnúť elektrický oblúk alebo iskrenie, ktoré môže následne poškodiť rúru.	✓		✓	✓
★	Keď ohrievate potraviny v plastových alebo papierových nádobách, dávajte pozor na rúru z dôvodu ich možného vznietenia.	✓		✓	
☐	Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na sušenie papiera alebo oblečenia.	✓		✓	✓
★	Ak sa má predísť prehriatiu a zhoreniu jedla, u menšieho objemu jedla nastavte kratšiu dobu zohrievania.	✓		✓	✓
	Ak si všimnete dym, zariadenie vypnite alebo odpojte a nechajte zatvorené dvierka, aby ste zadusili akékoľvek plamene.	✓		✓	✓
★	Rúra sa musí pravidelne čistiť a musia sa z nej odstraňovať akékoľvek zvyšky jedla.	✓	✓		✓
☐	Sietový kábel alebo napájajúcu zástrčku neponárajte do vody a sietový kábel uchovávajte mimo tepelných zdrojov.	✓	✓		
☐	Vajcia v škrupine a celé vajcia uvarené natvrdo by sa nemali zohrievať v mikrovlnných rúrach, pretože môžu vybuchnúť, a to dokonca aj po skončení mikrovlnného ohrevu; taktiež nezohrievajte vzduchotesné ani vákuovo uzatvorené fľaše, poháre, nádoby, orechy v škrupine, rajčiny atď.			✓	✓
☐	Nezakrývajte ventilačné otvory látkami alebo papierom. Môžu sa vznietiť, pretože z rúry uniká horúci vzduch. Rúra sa tiež môže prehriať a automaticky vypnúť. V tomto prípade zostane vypnutá, kým dostatočne nevychladne.	✓		✓	
	Pri vyberaní kuchynského riadu z rúry vždy používajte chňapky, aby ste predišli neúmyselnému popáleniu.			✓	
	Nedotýkajte sa ohrevných prvkov alebo vnútorných stien rúry, kým sa rúra neschladí.			✓	

★	V polovici ohrievania alebo po jeho skončení tekutiny premiešajte a po skončení ohrievania nechajte tekutinu ešte 20 sekúnd postáť, aby nedošlo k náhlemu zovretiu.		✓	
★	Pri otváraní dvierok si držte od rúry odstup na dĺžku paže, aby vás neobrali unikajúci horúci vzduch alebo para.		✓	
☐	Nespúšťajte mikrovlnnú rúru, ak je prázdna. Mikrovlnná rúra sa automaticky vypne z bezpečnostných dôvodov na 30 minút. Ak sa mikrovlnná rúra uvedie do činnosti omylom, odporúčame vám do vnútra vždy umiestniť pohár vody na absorbovanie mikrovlnného žiarenia.	✓		✓
☐	NEPOUŽÍVAJTE veľmi drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové stierky, aby ste vyčistili sklo dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.	✓		✓
★	Pri inštalácii rúry dodržte odstupujú uvedené v tejto príručke (pozrite si časť Inštalácia mikrovlnnej rúry)	✓		✓
★	Keď pripájate iné elektrické spotrebiče do zásuviek v blízkosti rúry, dávajte pozor.	✓	✓	✓



SPRÁVNÁ LIKVIDÁCIA TOHOTO VÝROBKU (ELEKTROTECHNICKÝ A ELEKTRONICKÝ ODPAD)

(Platné pre Európsku úniu a ostatné európske krajiny so systémom triedeného odpadu)

Toto označenie na výrobku, príslušenstve alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení životnosti by produkt ani jeho elektronické príslušenstvo (napr. nabíjačka, náhlavná súprava, USB kábel) nemali byť likvidované s ostatným domovým odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete tieto výrobky oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu.

Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmito výrobkami, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im ich predal, alebo príslušný úrad v mieste ich bydliska.

Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok a ani jeho elektronické príslušenstvo by nemali byť likvidované spolu s ostatným priemyselným odpadom.

OBSAH

Používanie tejto používateľskej príručky	2
Dôležité bezpečnostné informácie	2
Legenda pre symboly a ikony	2
Zásady predchádzania vystavenia sa pôsobeniu nadmernej intenzity mikrovlnného žiarenia.	2
Dôležité bezpečnostné pokyny	3
Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad).....	5
Rýchly sprievodca s náhľadom	6
Ovládací panel	7
Rúra	8
Príslušenstvo	8
Inštalácia mikrovlnnej rúry	9
Nastavenie času	9
Kontrola správnej prevádzky mikrovlnnej rúry	10
Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry	10
Čo treba robiť v prípade pochybností alebo problémov	11
Varenie/Prihrievanie.....	11
Zastavenie varenia	12
Nastavenie času varenia	12
Používanie funkcie automatického varenia	13
Používanie funkcie automatického ohrievania.....	14
Používanie funkcie výkonného rozmrazovania	15
Používanie automatickej funkcie.....	17
Viacstupňové varenie.....	18
Rýchle predhrievanie rúry.....	19
Varenie prúdením tepla	19
Grilovanie	20
Výber príslušenstva.....	21
Kombinovanie mikrovlnného ohrevu a grilu	21
Kombinovanie mikrovlnného ohrievania a prúdenia tepla.....	22
Používanie funkcie pamäte.....	23
Používanie funkcie pozbavenia zápachu	23
Bezpečnostné uzamknutie mikrovlnnej rúry	23
Používanie zapnutia/vypnutia zvuku	24
Sprievodca náčiním na varenie	24
Sprievodca varením	25
Čistenie mikrovlnnej rúry	35
Uskladnenie a oprava vašej mikrovlnnej rúry	35
Technické údaje.....	36

RÝCHLY SPRIEVODCA S NÁHĽADOM

Chcem uvariť nejaké jedlo.

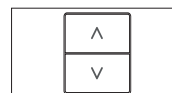
1. Vložte jedlo do rúry.
Stlačte tlačidlo **Microwave (Mikrovlnné ohrievanie)** (☞).



2. Stláčajte tlačidlo **Microwave (Mikrovlnná rúra)** (☞), kým sa nezobrazí vhodná úroveň výkonu.



3. Čas varenia vyberte podľa potreby stlačením tlačidiel (▲) a (▼).



4. Stlačte tlačidlo **Start (Spustiť)** (◀▶).

Výsledok: Spustí sa varenie.

- Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.



Chcem pridať dodatočných 30 sekúnd.

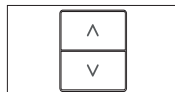
Jedlo nechajte v rúre.

Jeden alebo viackrát stlačte tlačidlo **+30s**, aby ste zakaždým pridalí dodatočných 30 sekúnd.



Chcem výkonne rozmraziť nejaké jedlo.

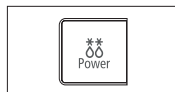
1. Vložte mrazené jedlo do rúry.
Stlačte tlačidlo **Power Defrost**
(**Výkonné rozmrazovanie**) (**).



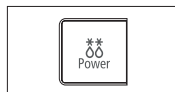
2. Stlačením tlačidla **Power Defrost**
(**Výkonné rozmrazovanie**) (**) vyberajte kategóriu jedla,
kým sa nezobrazí požadovaná kategória.



3. Hmotnosť vyberte podľa potreby stlačením tlačidiel (Λ) a (V).

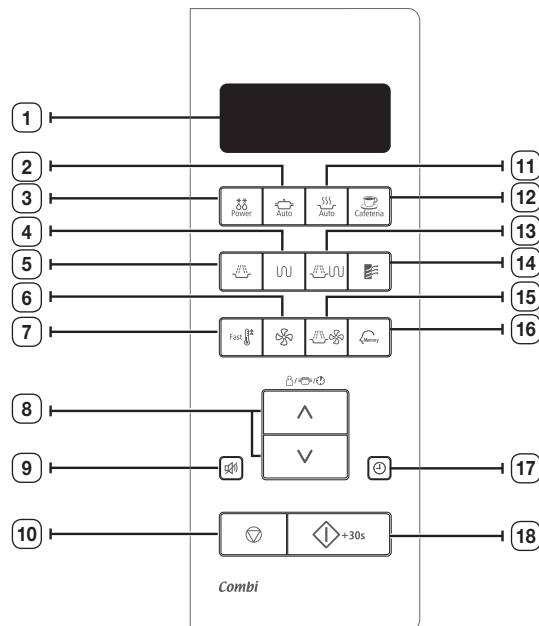


4. Stlačte tlačidlo **Start (Spustiť)** (⟳).



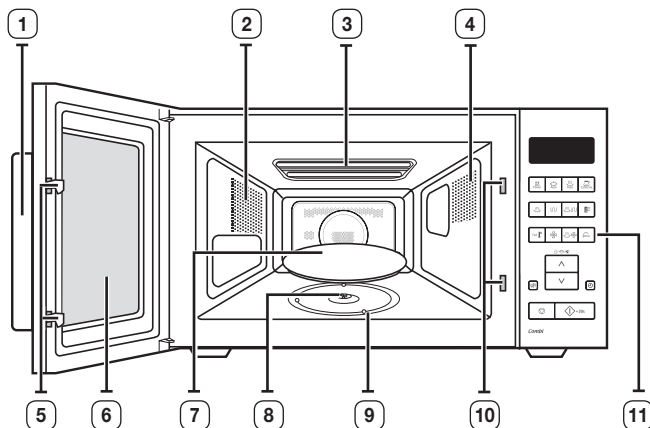
- Výsledok:** Spustí sa rozmrazovanie.
- Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

OVLÁDACÍ PANEL



- | | |
|---|--|
| 1. DISPLEJ | 9. TLAČIDLO ZAP./VYP. ZVUKU |
| 2. TLAČIDLO FUNKCIE AUTOMATICKÉHO VARENIA | 10. TLAČIDLO ZASTAVIŤ/ZRUŠIŤ |
| 3. TLAČIDLO FUNKCIE VÝKONNÉHO ROZMRAZOVANIA | 11. TLAČIDLO FUNKCIE AUTOMATICKÉHO OPÄTOVNÉHO OHRIEVANIA |
| 4. TLAČIDLO GRILU | 12. TLAČIDLO AUTOMATICKÉHO VARENIA |
| 5. TLAČIDLO MIKROVLNNÉ OHRIEVANIE | 13. TLAČIDLO MIKROVLNNEJ RÚRY+GRILU |
| 6. TLAČIDLO PRÚDENIA TEPLA | 14. TLAČIDLO POZBAVENIA ZÁPACHU |
| 7. TLAČIDLO VÝBERU RÝCHLEHO PREDHRIEVANIA | 15. TLAČIDLO MIKROVLNNEJ RÚRY+NASTAVENIA PRÚDENIA TEPLA |
| 8. TLAČIDLO NAHOR/NADOL (Hmotnosť/porcia/čas) | 16. TLAČIDLO PAMÄTE |
| | 17. TLAČIDLO NASTAVENIA HODÍN |
| | 18. TLAČIDLO SPUSTIŤ/+30s |

RÚRA



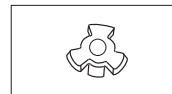
- | | |
|--------------------|---|
| 1. RUKOVÄŤ DVIEROK | 7. TANIER |
| 2. VETRACIE OTVORY | 8. SPOJOVACIE ZARIADENIE |
| 3. OHREVNÝ PRVOK | 9. VALČEKOVÝ KRÚŽOK |
| 4. VETRACIE OTVORY | 10. OTVORY BEZPEČNOSTNÉHO VNÚTORNÉHO UZAMKNUTIA |
| 5. ZÁPADKY DVIEROK | 11. OVLÁDACÍ PANEL |
| 6. DVIERKA | |

PRÍSLUŠENSTVO

V závislosti od zakúpeného modelu vám bolo dodané príslušenstvo, ktoré môžete použiť rôznym spôsobom.

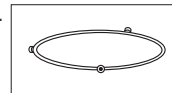
- 1. Spojovacie zariadenie** sa musí správne umiestniť nad hriadeľom motora v základnej časti rúry.

Účel: Spojovacie zariadenie otáča tanier.



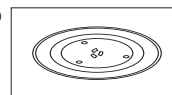
- 2. Valčekový krúžok**, ktorý sa musí umiestniť do stredu rúry.

Účel: Valčekový krúžok podopiera tanier.



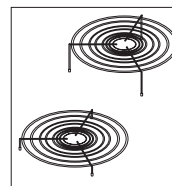
- 3. Tanier** sa musí umiestniť na valčekový krúžok, pričom jeho stred musí byť upevnený k spojovaciemu zariadeniu.

Účel: Tanier slúži ako hlavný povrch varenia; dá sa ľahko vybrať, aby sa vyčistil.



- 4. Vysoký stojan a nízky stojan** sa umiestňujú na tanier.

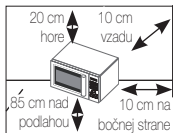
Účel: Kovové stojany sa dajú použiť na varenie dvoch jedál súčasne. Malé jedlo môžete umiestniť na tanier a druhá jedlo na stojan. **Kovové stojany môžete použiť pri grilovaní, prúdení tepla a kombinovanom varení.**



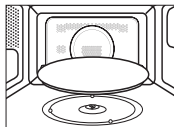
INŠTALÁCIA MIKROVLNNEJ RÚRY

Rúru umiestnite na plochý rovný povrch 85 cm nad zemou. Povrch musí byť dostatočne silný, aby bezpečne uniesol hmotnosť rúry.

1. Keď inštalujete svoju rúru, uistite sa, že má dostatočné vetranie tak, že necháte aspoň 10 cm (4 palce) priestoru za rúrou a na bočných stranách a 20 cm (8 palcov) nad rúrou.



2. Odstráňte všetok baliaci materiál z rúry. Nainštalujte valčekový krúžok a tanier. Skontrolujte, či sa tanier voľne otáča.



3. Táto mikrovlnná rúra sa musí umiestniť tak, aby bol prístup k zástrčke.

 Ak dôjde k poškodeniu napájacieho kábla, musíte ho nahradiť špeciálnym káblom alebo zostavou, ktoré sú k dispozícii u výrobcu alebo u jeho servisného zástupcu. Kvôli vašej osobnej ochrane kábel zapojte do 3-kolíkovvej, 230 Voltovej, 50 Hz, uzemnenej zásuvky striedavého prúdu. Ak je poškodený napájací kábel tohto zariadenia, musí sa vymeniť za špeciálny kábel.

 Mikrovlnnú rúru nemontujte v horúcom alebo vlhkom prostredí, ako napríklad vedľa bežnej rúry alebo radiátora. Musíte dodržiavať technické údaje sieťového napájania rúry a akýkoľvek použitý predlžovací kábel musí dosahovať rovnaký štandard ako sieťový kábel, ktorý sa dodáva s rúrou. Pred prvým použitím mikrovlnnej rúry utrite interiér a tesnenie dverí vlhkou handričkou.

NASTAVENIE ČASU

Vaša mikrovlnná rúra má vstavané hodiny. Keď sa zapojí napájanie, na displeji sa automaticky zobrazí „:0“, „88:88“ alebo „12:00“.

Nastavte aktuálny čas. Čas môžete zobraziť buď v 24-hodinovom alebo 12-hodinovom zobrazovaní. Hodiny musíte nastaviť vtedy, keď:

- po prvýkrát montujete vašu mikrovlnnú rúru,
- bol výpadok elektrickej energie.

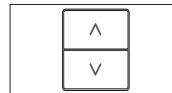
 Počas prepínania na letný čas a z letného času nezapodajte vynulovať hodiny.

1. Aby ste zobrazili čas v...

24-hodinovom režime
12-hodinovom režime



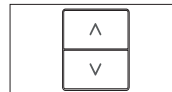
2. Stlačte tlačidlá (▲) a (▼), aby ste nastavili hodiny.



3. Stlačte tlačidlo ⌚.



4. Stlačte tlačidlá (▲) a (▼), aby ste nastavili minúty.



5. Keď sa zobrazí správny čas, stlačte tlačidlo ⌚, aby sa spustili hodiny.

Výsledok: Čas sa zobrazí vždy, keď mikrovlnnú rúru nepoužívate.



KONTROLA SPRÁVNEJ PREVÁDZKY MIKROVLNNEJ RÚRY

Nasledujúci jednoduchý postup vám umožní skontrolovať, či rúra počas celej doby správne funguje. Ak máte pochybnosti, obráťte sa na časť na stránke s názvom „Čo treba robiť v prípade pochybností alebo problémov“.

- ☑ Rúra musí byť zapojená do vhodnej zásuvky. Tanier musí byť v rúre v správnej polohe. Ak sa použije iná ako maximálna (100% - 900 W) úroveň výkonu, vode trvá dlhšie, kým zovrie.

Otvorte dverka rúry tak, že potiahnete za rukoväť na pravej strane dveriek. Na tanier umiestnite pohár s vodou. Zatvorte dverka.

Stlačte tlačidlo **Start (Štart)** (↻) a nastavte čas na 4 až 5 minút tak, že stlačíte tlačidlo **Start (Štart)** (↻) toľkokrát, koľko to bude potrebné.

Výsledok: Rúra zohreje vodu za 4 až 5 minút. Voda by sa potom mala variť.



SPÔSOB FUNGOVANIA MIKROVLNNEJ RÚRY

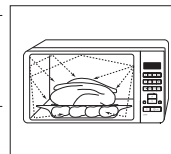
Mikrovlnné žiarenie predstavuje vysokofrekvenčné elektromagnetické vlny. Uvoľnená energia umožňuje uvarenie jedla alebo jeho prihriatie bez toho, aby zmenilo svoju formu alebo farbu.

Mikrovlnnú rúru môžete použiť na:

- Rozmrazovanie
- Prihrievanie
- Varenie

Princíp varenia

1. Mikrovlnné žiarenie vytvorené magnetronom a odrážané vo vnútornom priestore sa rovnomerne rozšíri, keď sa jedlo otáča na tanieri. Jedlo sa vďaka tomu rovnomerne uvarí.
 2. Mikrovlnné žiarenie sa absorbuje do jedla až do hĺbky približne 1 palca (2,5 cm). Varenie potom pokračuje, keď sa teplo rozptýli v rámci jedla.
 3. Čas varenia sa odlišuje v závislosti od používanej nádoby a vlastností jedla, ktorými sú:
 - Množstvo a hustota
 - Obsah vody
 - Pôvodná teplota (zmrazené alebo nie)
- ☑ Pretože sa stred jedla varí rozptyľovaním tepla, varenie pokračuje aj po vybratí jedla z rúry. Čas odstátia uvedený v receptoch a tejto brožúrke sa musí preto rešpektovať, aby sa zaistili:
- Rovnomerné uvarenie jedla až do stredy
 - Rovnaká teplota v rámci jedla





ČO TREBA ROBIŤ V PRÍPADE POCHYBNOSTÍ ALEBO PROBLÉMOV

Oboznámenie sa s novým zariadením vždy chvíľku trvá. Ak máte akýkoľvek z nižšie uvedených problémov, vyskúšajte uvedené riešenie. Môže vám ušetriť čas a problémy spojené so zbytočnou žiadosťou o servis.

Nasledujúce prípady sú normálne javy.

- Kondenzácia v rúre
- Prietok vzduchu okolo dvierok a vonkajšieho puzdra
- Odraz svetla okolo dvierok a vonkajšieho puzdra
- Unikajúca para z oblasti dvierok alebo ventilačných otvorov

Jedlo sa vôbec neuvarilo

- Nastavili ste správne časovač a stlačili tlačidlo **Start (Spustiť)** (↵)?
- Sú dvierka zatvorené?
- Preťažili ste elektrický okruh a spôsobili vypálenie poistky alebo odpojenie prerušovača obvodu?

Jedlo je nadmerne uvarené alebo nedovarené

- Nastavili ste vhodnú dĺžku varenia pre daný typ jedla?
- Vybrali ste vhodnú úroveň výkonu?

V rúre je počuť iskrenie a praskanie (iskriaci oblúk)

- Použili ste riad s kovovými ozdobami?
- Nechali ste v rúre vidličku alebo iné kovové kuchynské náčinie?
- Nie je v blízkosti vnútorných stien hliníková fólia?

Rúra spôsobuje rušenie rádioprijímačov alebo televízorov

- Počas prevádzky rúry môžete badať jemné rušenie televízorov alebo rádioprijímačov. Je to normálne.
 - Riešenie: Umiestnite rúru ďalej od televízorov, rádii a antén.
- Ak mikroprocesor rúry zaznamená rušenie, zobrazenie sa môže vynulovať.
 - Riešenie: Odpojte sieťové zástrčku a znova ju pripojte. Vynulujte čas.

Správa „E - 24“ naznačuje

- Správa „E24“ sa automaticky aktivuje pred prehriatím mikrovlnnej rúry. Ak by sa aktivovala správa „E24“, stlačte tlačidlo „Stop/Cancel (Zastaviť/zrušiť)“ na použitie režimu spustenia.

Ak vám vyššie uvedené rady nepomohli problém vyriešiť, potom kontaktujte vaše miestne stredisko služieb zákazníkom spoločnosti SAMSUNG.

Prečítajte si nasledujúce informácie;

- Model a sériové čísla, ktoré sú za normálnych okolností vytlačené na zadnej strane rúry
- Vaše záručné podmienky
- Jasný popis problému

Potom kontaktujte vášho miestneho predajcu alebo popredajný servis spoločnosti SAMSUNG.

VARENIE/PRIHRIEVANIE

Nasledujúci postup vysvetľuje, ako variť alebo opätovne zohrievať jedlo.

- ☑ Pred ponechaním rúry bez dozoru si **VŽDY** skontrolujte nastavenia varenia.

Otvorte dvierka. Umiestnite jedlo do stredu taniera. Zatvorte dvierka. Mikrovlnnú rúru nikdy nezapínajte, keď je prázdna.

1. Stlačte tlačidlo **Microwave (Mikrovlnné ohrievanie)** (🔥).

Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce indikácie:
🔥 (režim mikrovlnného ohrievania)

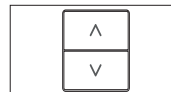


2. Opätovným stlačením tlačidla **Microwave** (🔥) vyberte vhodnú úroveň napájania, až kým sa nezobrazí príslušný výstupný výkon. Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke úrovni výkonu.



3. Čas varenia nastavte stlačením tlačidiel (▲) a (▼).

Výsledok: Zobrazí sa čas varenia.



4. Stlačte tlačidlo **Start (Spustiť)** (↵).

Výsledok: Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať. Začne sa varenie. Keď sa dokončí:

- Rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“.
- Rúra bude následne pípať raz za minútu.



- ☑ Ak by ste chceli zistiť aktuálnu úroveň výkonu v priestore rúry, stlačte raz tlačidlo **Microwave (Režim mikrovlnnej rúry)** (🔥). Ak chcete zmeniť úroveň výkonu počas varenia, dvakrát alebo viackrát stlačte tlačidlo **Microwave (Mikrovlnná rúra)** (🔥), aby ste vybrali požadovanú úroveň výkonu.

Rýchle spustenie:

- ☑ Ak si želáte na krátky čas ohriať jedlo pri maximálnom výkone (900 W), jednoducho môžete tiež stlačiť raz tlačidlo **Start (Spustiť)** (↵) pre každých 30 sekúnd času varenia. Rúra sa okamžite spustí.



Zmeny úrovni výkonov a času

Funkcia úrovne výkonu vám umožní prispôbiť množstvo vyžarovanej energie, a tým aj čas, ktorý je potrebný na uvarenie alebo prihriatie jedla, v závislosti od jeho typu a kvality. Môžete si vybrať zo šiestich úrovni výkonu.

Úroveň výkonu	Percento	Výstup
VYSOKÁ	100 %	900 W
STREDNE VYSOKÁ	67 %	600 W
STREDNÁ	50 %	450 W
STREDNE NÍZKA	33 %	300 W
ROZMRAZOVANIE	20 %	180 W
NÍZKA	11 %	100 W

Čas varenia uvádzaný v receptoch a v tejto brožúrke je v súlade s uvádzanou špecifickou úrovňou výkonu.

Ak vyberiete...	Potom čas varenia musí byť...
Vyššia úroveň výkonu	Znížený
Nižšia úroveň výkonu	Zvýšený

ZASTAVENIE VARENIA

Varenie môžete kedykoľvek prerušiť, aby ste mohli:

- Skontrolovať jedlo
- Otočiť jedlo alebo ho zamiešať
- Nechať ho odstáť

Na zastavenie varenia...	Potom...
Dočasne	Otvorte dvierka. Výsledok: Varenie sa zastaví. Aby ste pokračovali vo varení, opätovne zatvorte dvierka a stlačte tlačidlo Start (Spustiť) (↵).
Úplne	Stlačte tlačidlo Stop (Zastaviť) (⏻). Výsledok: Varenie sa zastaví. Ak si želáte zrušiť nastavenia varenia, opätovne stlačte tlačidlo Stop (Zastaviť) (⏻).

NASTAVENIE ČASU VARENIA

Čas varenia môžete zvýšiť jedným stlačením tlačidla +30s pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridať.

- Skontrolovať priebeh varenia môžete kedykoľvek jednoducho otvorením dvierok
- Môžete zvýšiť zostávajúci čas varenia

Aby ste zvýšili čas varenia vášho jedla, stlačte raz tlačidlo **Start (Spustiť)** (↵) pre každých 30 sekúnd, ktoré si želáte pridať.

- Príklad: Aby ste pridal tri minúty, stlačte šesťkrát tlačidlo **Start (Spustiť)** (↵).

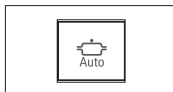


POUŽÍVANIE FUNKCIE AUTOMATICKÉHO VARENIA

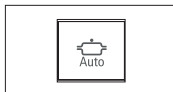
Päť funkcií automatického varenia (☞) zahŕňa/poskytuje predprogramované časy varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu. Stlačením tlačidiel (∧) a (∨) môžete nastaviť veľkosť porcie.

☑ Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry. Otvorte dvierka. Umiestnite jedlo do stredu taniera. Zatvorte dvierka.

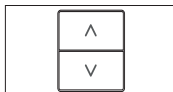
1. Stlačte tlačidlo **Auto Cook (Automatické varenie)** (☞_{Auto}).



2. Stlačením tlačidla **Auto Cook (Automatické varenie)** (☞_{Auto}) vyberte druh jedla, ktoré varíte. Pozrite si tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení.



3. Stlačením tlačidiel (∧) a (∨) vyberte veľkosť porcie.



4. Stlačte tlačidlo **Start (Spustiť)** (⏮).

Výsledok: Jedlo sa varí podľa zvoleného predprogramovaného nastavenia.

- Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.



Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy, množstvá, trvanie a vhodné odporúčania automatického varenia.

Programy č. 1 a 2 používajú len mikrovlnnú energiu.

Programy č. 3 a 4 sa prevádzkujú pomocou kombinácie mikrovlnného varenia a grilu.

Program č. 5 sa prevádzkuje pomocou kombinácie mikrovlnného varenia a prúdenia tepla.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Čas odstátia	Odporúčania
1.	Čerstvá zelenina 	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 min.	Zeleninu odvážte po umývaní, očistení a narezaní na rovnakú veľkosť. Vložte ich do sklenenej misky s pokrievkou. Pridajte 30 ml (2 lyžice) vody, keď varíte 200-250 g, pridajte 45 ml (3 lyžice), keď 300-450 g a pridajte 60-75 ml (4 - 5 lyžíc), keď 500-750 g. Po dovarení zamiešajte. Keď varíte väčšie množstvá, zamiešajte raz počas varenia.
2.	Ošúpané zemiaky 	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Zemiaky odvážte po ošúpaní, umývaní a narezaní na rovnakú veľkosť. Vložte ich do sklenenej misky s pokrievkou. Pridajte 45 ml (3 polievkové lyžice) vody, keď varíte 300 až 450 g, pridajte 60ml (4 lyžice) pre 500 až 750 g.
3.	Opekaná ryba 	200-300 g (1 ryba) 400-500 g (1-2 kusy) 600-700 g (2 ks)	3 min.	Potrite kožu celej ryby olejom a pridajte bylinky a koreniny. Ryby položte vedľa seba hlavou k chvostu na vysoký stojan. Hneď po zapípaní ich obráťte.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Čas odstátia	Odporúčania
4.	Kuracie kúsky 	200-300 g (1 ks) 400-500 g (2 ks) 600-700 g (3 ks)	3 min.	Kúsky kuraťa pomažte olejom a okoreňte ich korením, solou a paprikou. Umiestnite ich do kruhu na vysoký stojan s pokožkou smerom nadol. Hneď po zapípaní ich obráťte.
5.	Pečené mäso/ Pečená jahňacina 	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 min.	Pomažte hovädzie mäso/jahňacie mäso olejom a koreninami (len korením, soľ sa musí pridať po pečení). Položte ho na nízky stojan s masťou stranou smerom nadol. Keď rúra zapípa, mäso prevráťte. Po pečení a počas odstátia sa by sa malo zabaliť do hliníkovej fólie.

POUŽÍVANIE FUNKCIE AUTOMATICKÉHO OHRIEVANIA

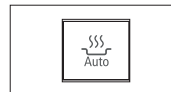
Štyri funkcie automatického ohrievania () poskytujú štyri predprogramované časy varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu.

Stlačením tlačidiel () a () môžete nastaviť veľkosť porcie.

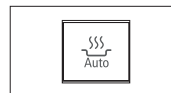
 Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

Otvorte dvierka. Umiestnite jedlo do stredu taniera. Zatvorte dvierka.

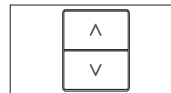
1. Stlačte tlačidlo **Auto Reheat (Automatické ohrievanie)** ()



2. Stlačením tlačidla **Auto Reheat (Automatické ohrievanie)** () vyberte druh jedla, ktoré pripravujete. Pozrite si tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení.



3. Stlačením tlačidiel () a () vyberte veľkosť porcie.



4. Stlačte tlačidlo **Start (Spustiť)** ()

Výsledok: Jedlo sa varí podľa zvoleného predprogramovaného nastavenia.

- Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.



Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy, množstvá, trvanie a vhodné odporúčania automatického prihrievania a varenia. Programy č. 1 a 2 používajú len mikrovlnnú energiu.

Programy č. 3 a 4 sa prevádzkujú pomocou kombinácie mikrovlnného ohrievania a prúdenia tepla.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Čas odstáť	Odporúčania
1.	Pripravené jedlo (chladené) 	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min.	Umiestnite na keramickú platňu a zakryte zmraziteľnou fóliou vhodnou do mikrovlnky. Tento program je vhodný pre jedlá, ktoré sa skladajú z 3 súčastí (napr. mäso s omáčkou, zelenina a príloha, ako napríklad zemiaky, ryža alebo cestoviny).
2.	Polievka/ Omáčka (chladená) 	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2-3 min.	Nalejte do hlbokého polievkového taniera alebo misky a počas ohrievania ju zakryte plastovým krytom. Po zapípaní rúry polievku zamiešajte (rúra pokračuje v prevádzke a po otvorení dvierok sa zastaví). Pred a po odstáť polievku opatrne premiešajte.
3.	Mrazená pizza 	300-400 g 450-550 g 600-700 g	-	Umiestnite jednu mrazenú pizzu (-18 °C) na nízky stojan a dve mrazené pizze umiestnite na nízky a vysoký stojan.
4.	Mrazené chlebové rolky 	100-150 g (2 ks) 200-250 g (4 ks) 300-350 g (6 ks) 400-450 g (8 ks)	3-5 min.	2 až 6 zmrazených kusov pečiva (-18 °C) položte do kruhu na nízky stojan. Položte 8 mrazených kusov pečiva rovnomerne na nízky a vysoký stojan. Tento program je vhodný pre malé mrazené pekárenské výrobky, ako aj pečivo, taliansky chlieb a malé bagety.

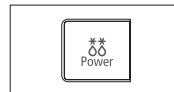
POUŽÍVANIE FUNKCIE VÝKONNÉHO ROZMRAZOVANIA

Funkcia výkonného rozmrazovania () vám umožní rozmrazovať mäso, hydinu, ryby, chlieb a ovocie. Čas rozmrazovania a úroveň výkonu sa nastavujú automaticky. Vy iba jednoducho vyberiete program a hmotnosť.

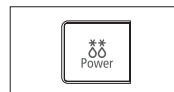
 Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

Otvorte dvierka. Jedlo umiestnite na keramiku do stredu taniera. Zatvorte dvierka.

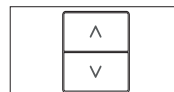
1. Stlačte tlačidlo **Power Defrost (Výkonné rozmrazovanie)** ()



2. Stlačením tlačidla **Power Defrost (Výkonné rozmrazovanie)** () vyberte druh jedla, ktoré varíte. Pozrite si tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení.



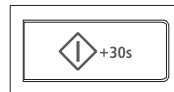
3. Stlačením tlačidiel () a () vyberte hmotnosť jedla.



4. Stlačte tlačidlo **Start (Spustiť)** ()

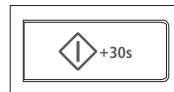
Výsledok:

- Rozmrazovanie sa spustí.
- Rúra zapípa počas rozmrazovania, aby vám pripomenula, že máte jedlo prevrátiť.



5. Opätovne stlačte tlačidlo **Start (Spustiť)** () , aby ste dokončili rozmrazovanie.

Výsledok: Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.



 Jedlo môžete tiež rozmrazovať manuálne. V takom prípade vyberte funkciu mikrovlnnej rúry s úrovňou výkonu 180 W. Ďalšie podrobnosti nájdete v časti „Rozmrazovanie“ na strane 30.

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy výkonného rozmrazovania, množstvá, časy odstátia a príslušné odporúčania. Pred rozmrazovaním odstráňte všetok baliaci materiál. Mäso, hydinu a ryby umiestnite na plochý sklenený tanier alebo na keramický tanier a chlieb a koláč umiestnite na kuchynský papier.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Čas odstátia	Odporúčania
1.	Mäso 	200-2000 g	20-90 min.	Okraje zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, mäso prevráťte. Tento program je vhodný pre hovädzie mäso, jahňacinu, bravčovinu, steaky, rezne a mleté mäso.
2.	Hydina 	200-2000 g	20-90 min.	Nohy a špičky krídel zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, hydinu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé kura, ako aj pre časti kuraťa.
3.	Ryby 	200-2000 g	20-80 min.	Zakryte celý chvost ryby hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, rybu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé ryby, ako aj pre rybie filé.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Čas odstátia	Odporúčania
4.	Chlieb/Koláč 	125-1000 g	10-60 min.	Chlieb umiestnite vodorovne na kúsok kuchynského papiera a otočte ho po zapípaní rúry. Koláč umiestnite na keramickú tácku a ak to bude možné, otočte ho po zapípaní rúry. (Rúra pokračuje v prevádzke a po otvorení dvierok sa zastaví). Tento program je vhodný pre všetky druhy chleba (rezaného alebo celého) ako aj pre pečivo a bagety. Pečivo poukladajte do kruhu. Tento program je vhodný pre všetky druhy kysnutých koláčov, sušienok, tvarohových koláčov a krehkého pečiva. Nie je vhodný pre linecké/chrumkavé pečivo, ovocné a krémové koláče, ako aj pre koláče oblievané čokoládou.
5.	Ovocie 	100-600 g	5 - 20 min.	Ovocie rovnomerne rozložte na plochom sklenenom tanieri. Tento program je vhodný pre všetky druhy ovocia.

POUŽÍVÁNIE AUTOMATICKEJ FUNKCIE

Pri automatickej funkcii () sa čas varenia nastaví automaticky. Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.

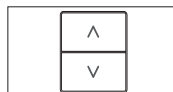
1. Stlačte tlačidlo **Cafeteria (Automatická funkcia)** ()



2. Stlačením tlačidla **Cafeteria (Automaticky)** () vyberte druh jedla, ktoré varíte. Pozrite si tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení.



3. Stlačením tlačidiel () a () vyberte hmotnosť jedla.



4. Stlačte tlačidlo **Start (Spustiť)** ()

Výsledok:

Jedlo sa varí podľa zvoleného predprogramovaného nastavenia.

- Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.



Nasledujúca tabuľka predstavuje automatické programy na prihrievanie nápojov a rozmrazovanie a zahrievanie zamrazených koláčov.

Obsahuje svoje množstvá, prestoje a príslušné odporúčania.

Program č. 1 používa len režim mikrovlnnej rúry. Program č. 2 používa kombináciu mikrovlnného ohrevu a režimu prúdenia.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Čas odstáť	Odporúčania
1.	Nápoje (káva, mlieko, čaj, voda izbovej teploty) 	150 ml (1 šálka) 300 ml (2 šálky) 450 ml (3 šálky) 600 ml (4 šálky)	1-2 min.	Kvapalinu vylejte do keramických šálok a prihrievajte nezakryté. Umiestnite 1 šálku do stredu, 2 šálky oproti sebe a 3 alebo 4 šálky do kruhu. Nechajte ich stáť v mikrovlnnej rúre. Pred a po odstáť nápoje zamiešajte. Buďte opatrní počas vyberania šálok (pozrite si bezpečnostné pokyny pre kvapaliny).
2.	Mrazený koláč 	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g 1000-1100 g 1200-1300 g	5-25 min.	Zmrazený koláč umiestnite do stredu a zmrazené koláčiky umiestnite do kruhu na nízkom stojane. Stojan položte do stredu rúry na otočný tanier. Pomocou prúdenia tepla sa koláčik zahreje a schrumkavie. Tento program je vhodný pre koláčiky (okruhľe) a kúsky koláčov, ako napríklad jablkový koláč s chrumkavým vrchom, drobný koláč, koláč s makom. Nie je vhodný pre koláč s krémovou plnkou a koláč s čokoládovou polevou.

VIACSTUPŇOVÉ VARENIE

Vaša mikrovlnná rúra sa môže naprogramovať, aby varila jedlo v troch fázach (prúdenie tepla, mikrovlnné ohrievanie + prúdenie tepla a režim rýchleho predhrievania sa nedajú použiť vo viacfázovom varení). Příklad: Chcete výkonne rozmraziť jedlo a uvariť ho bez toho, aby ste po každej fáze museli vynulovať rúru. Preto môžete rozmrazovať a variť 1,8 kg kura v troch fázach:

- Rozmrazovanie
- 30 minútové varenie mikrovlnným ohrevom
- 15 minútové grilovanie

 Prvou fázou musí byť rozmrazovanie. Kombinované varenie a gril je možné počas zostávajúcich dvoch fáz použiť iba raz. Mikrovlnné varenie je však možné použiť dvakrát (pri dvoch rôznych úrovniach výkonu).

1. Stlačte tlačidlo **Power Defrost (Výkonné rozmrazovanie)** ().



2. Stlačením tlačidla **Power Defrost (Výkonné rozmrazovanie)** () vyberte druh jedla, ktoré varíte.



3. Vhodným počtom stlačení tlačidla () a () nastavte hmotnosť (1800 g v príklade).



4. Stlačte tlačidlo **Microwave (Mikrovlnné ohrievanie)** ().



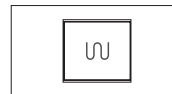
5. Stlačením tlačidla **Microwave (Mikrovlnná rúra)** () na výber vhodnej úrovne výkonu (v príklade je 450 W) nastavte úroveň mikrovlnného výkonu.



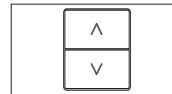
6. Čas varenia nastavíte stlačením tlačidiel () a () (v príklade je 30 minút).



7. Stlačte tlačidlo **Grill (Gril)** ().



8. Čas varenia nastavíte stlačením tlačidiel () a () (v príklade je 15 minút).



9. Stlačte tlačidlo **Start (Spustiť)** ().

Výsledok: Spustí sa varenie:

- Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.



RÝCHLE PREDHRIEVANIE RÚRY

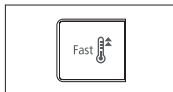
Pri varení prúdením tepla sa odporúča, aby ste predhriali rúru na požadovanú teplotu skôr, ako do nej vložíte jedlo. Keď rúra dosiahne požadovanú teplotu, uchová sa približne na 10 minút. Následne sa automaticky vypne.

Skontrolujte, či je ohrevný prvok v správnej polohe pre vami požadovaný typ varenia.

1. Stlačte tlačidlo **Fast Preheat (Rýchle predhrievanie)**

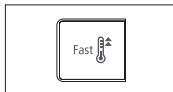
()

Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:
220 °C (teplota)



2. Stlačením tlačidla **Fast Preheat (Rýchle predhrievanie)**

() raz alebo viackrát nastavíte teplotu.
(Teplota : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Stlačte tlačidlo **Start (Spustiť)** ()

Výsledok: Rúra sa predhreje na požadovanú teplotu.

- Čas postupného zobrazovania je 8 sekúnd pre zvolený režim varenia a 2 sekundy pre predvolenú teplotu. Napr.) V režime rýchleho predhrievania pri 200 °C



(zobrazuje sa 8 sekundy)



(zobrazuje sa 2 sekundy)

- Po dosiahnutí predvolenej teploty rúra 6-krát zapípa a teplota sa na 10 minút uchová.
- Po 10 minútach 4-krát zapípa a zastaví sa prevádzka.

 V prípade, že vnútorná teplota dosiahla predvolenú hodnotu, rúra zapípa 6-krát, keď sa teplota a predvolená teplota na 10 minút udrží.

 Ak by ste chceli zistiť aktuálnu teplotu v rúre, stlačte tlačidlo **Fast Preheat (Rýchle predhrievanie)** ()

VARENIE PRÚDENÍM TEPLA

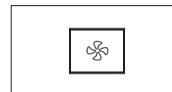
Režim prúdenia tepla vám umožní variť rovnakým spôsobom ako pri tradičnej rúre. Režim mikrovlnného ohrievania sa nepoužíva. Podľa potreby môžete nastaviť teplotu v rozsahu od 40 °C do 220 °C v ôsmich predvolených úrovniach. Maximálny čas varenia je 60 minút.

 Ak chcete rúru rýchlo predhriať, pozrite si stranu 19.

- Keď sa dotýkate riadov v rúre, vždy používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.
- Ak použijete nízky stojan, môžete dosiahnuť lepšie varenie a schrumkavenie. Skontrolujte, či je ohrevný prvok vo vodorovnej polohe a tanier na svojom mieste. Otvorte dverka a umiestnite objekt na nízky stojan, a potom to položte na tanier.

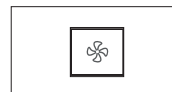
1. Stlačte tlačidlo **Convection (Prúdenie tepla)** ()

Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:
 (režim prúdenia tepla)
220 °C (teplota)



2. Raz alebo viackrát stlačte tlačidlo **Convection (Prúdenie tepla)** () , aby ste nastavili teplotu.

(Teplota : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Čas varenia nastavte stlačením tlačidiel () a ()



4. Stlačte tlačidlo **Start (Spustiť)** (↕).

Výsledok: Spustí sa varenie:

- Čas postupného zobrazenia je 8 sekúnd pre predvolený čas varenia a 2 sekundy pre predvolenú teplotu.
(Např.) 30 minút varenia pri 200 °C



(zobrazuje sa 8 sekundy)



(zobrazuje sa 2 sekundy)

- Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

☒ Ak by ste chceli zistiť aktuálnu teplotu v rúre, stlačte tlačidlo **Fast Preheat (Rýchle predhrievanie)** (fast )

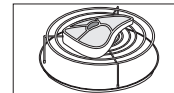


GRILOVANIE

Gril vám umožní rýchlo ohrievať a opekať jedlo bez použitia mikrovlnnej rúry.

- Keď sa dotýkate riadov v rúre, vždy používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.
- Ak použijete vysoký stojan, môžete dosiahnuť lepšie varenie a výsledky grilovania.

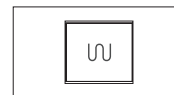
1. Otvorte dverka a umiestnite jedlo na stojan.



2. Stlačte tlačidlo **Grill (Gril)** (U).

Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce indikácie:
U (režim grilu)

- Nemôžete nastaviť teplotu grilu.



3. Čas grilovania nastavte stlačením tlačidiel (Λ) a (V).

- Maximálny čas grilovania je 60 minút.



4. Stlačte tlačidlo **Start (Spustiť)** (↕).

Výsledok: Spustí sa grilovanie.

- Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.



KOMBINOVANIE MIKROVLNNÉHO OHRIEVANIA A PRÚDENIA TEPLA

Kombinované varenie používa mikrovlnnú energiu a ohrevanie prúdením tepla. Nevyžaduje sa predhrievanie, pretože mikrovlnná energia je okamžite dostupná. V kombináčnom režime sa môže variť mnoho jedál, a to obzvlášť:

- Pečené mäso a hydina
- Koláče a múčniky
- Vaječné a syrové jedlá

 VŽDY používajte náčinie na varenie, ktoré je vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Sklo alebo keramické taniere sú ideálne, pretože umožňujú mikrovlnnému žiareniu rovnomerne preniknúť do jedla. Keď sa dotýkate riadov v rúre, VŽDY používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce. Ak použijete nízky stojan, môžete dosiahnuť lepšie varenie a zhnednutie.

Otvorte dverka. Jedlo umiestnite na tanier alebo na nízky stojan, ktorý sa potom musí položiť na tanier. Zatvorte dverka.

1. Stlačte tlačidlo **Microwave+Convection** (**Mikrovlnné ohrevanie+prúdenie tepla**) ().

Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:

-  (kombinovaný režim mikrovlnnej rúry a prúdenia tepla)
- 600 W (výstupný výkon: sa o 2 sekundy prepne na nasledujúci režim teploty)
- 220 °C (teplota)

2. Zvoľte teplotu stlačením tlačidla **Microwave+Convection** (**Mikrovlnné ohrevanie+prúdenie tepla**) ().
(Teplota : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

3. Čas varenia nastavte stlačením tlačidiel () a ().
 - Maximálny čas varenia je 60 minút.

4. Stláčaním tlačidla **Microwave + Convection** (**Mikrovlnné ohrevanie + prúdenie tepla**) () nastavte vhodnú úroveň výkonu, až kým sa nezobrazí príslušná výstupná úroveň (600, 450, 300, 180, 100 W).

5. Stlačte tlačidlo **Start (Spustiť)** ().

Výsledok:

- Spustí sa kombinované varenie.
- Rúra sa zahreje na požadovanú teplotu a mikrovlnné varenie pokračuje, kým neuplynie čas varenia.
- Čas postupného zobrazovania je 8 sekúnd pre predvolený čas varenia a 2 sekundy pre predvolenú teplotu.
Např.) 30 minút varenia pri 200 °C


30:00

(zobrazuje sa 8 sekundy)


200 °C

(zobrazuje sa 2 sekundy)

- Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

-  Ak by ste chceli zistiť aktuálnu teplotu v rúre, stlačte tlačidlo **Fast Preheat (Rýchle predhrievanie)** ().

POUŽÍVÁNIE FUNKCIE PAMÄTE

Ak často varíte alebo prihrievate rovnaké typy jedál, môžete uložiť čas varenia a úrovne výkonu v pamäti rúry, aby ste ich nemuseli stále vynulovať.

Uloženie nastavení.

- 1. Programovanie...** **Potom stlačte tlačidlo Memory (M)...**

Nastavenie
Vynulovanie

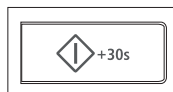
Raz (Zobrazí sa P)
Dvakrát (Zobrazí sa P)



- 2.** Bežným spôsobom nastavte program varenia (mikrovlnná energia, gril, mikrovlnná energia + Gril, prúdenie tepla, mikrovlnná energia + prúdenie tepla)

- 3.** Stlačte tlačidlo **Start (Spustiť)** (▶).

Výsledok: Vaše nastavenia sú teraz uložené v pamäti rúry.



Uloženie nastavení.

Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera.

- 1.** Stlačte tlačidlo **Memory (Pamäť)** (M).



- 2.** Stlačte tlačidlo **Start (Spustiť)** (▶).

Výsledok: Vaše nastavenia sú teraz uložené v pamäti rúry.



POUŽÍVÁNIE FUNKCIE POZBAVENIA ZÁPACHU

Použite túto funkciu po varení jedla s výraznou vôňou, prípadne vtedy, keď je vnútro rúry zadymené.

Najskôr vyčistíte vnútro rúry.

Po dokončení čistenia stlačte tlačidlo **Deodorize (Pozbavenie zápachu)** (E). Zaznejú štyri pípnutia.



- Čas pozbavenia zápachu sa určí na 5 minút.

- Stlačením tlačidla +30s môžete tiež nastaviť čas funkcie **Pozbavenia zápachu**.

- Maximálny čas pozbavenia zápachu je 15 minút.

BEZPEČNOSTNÉ UZAMKNUTIE MIKROVLNNEJ RÚRY

Vaša mikrovlnná rúra obsahuje špeciálny program detskej poistky, ktorý umožní „uzamknutie“ rúry, takže deti alebo ktokoľvek, kto s ňou nechce pracovať, ju nebude môcť náhodne ovládať.

Rúra sa môže kedykoľvek uzamknúť.

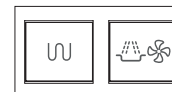
- 1.** Súčasne (na približne tri sekundy) stlačte tlačidlá **Grill (Gril)** (U) a **Microwave+Convection (Mikrovlnné ohrievanie+prúdenie tepla)** (E).



Výsledok:

- Rúra je uzamknutá.
- Zobrazí sa nasledujúca indikácia „L“.

- 2.** Aby ste odomkli rúru, opäť súčasne (na približne tri sekundy) stlačte tlačidlá **Grill (Gril)** (U) a **Microwave+Convection (Mikrovlnné ohrievanie+prúdenie tepla)** (E).



Výsledok: Rúru budete môcť normálne používať.

POUŽÍVANIE ZAPNUTIA/VYPNUTIA ZVUKU

Vždy, keď budete chcieť môžete zapnúť/vypnúť zvuk.

1. Stlačte tlačidlá **Sound on/off (Zapnutie/vypnutie zvuku)** (🔊).

Výsledok: Rúra nezapípa, aby naznačila koniec funkcie.



2. Aby ste prepli zapnutie/vypnutie zvuku späť na zapnuté, opätovne stlačte tlačidlá **Zapnutia/vypnutia zvuku** (🔊).

Výsledok: Rúra bude normálne fungovať.



SPRIEVODCA NÁČINÍM NA VARENIE

Aby ste uvarili jedlo v mikrovlnnej rúre, mikrovlnné žiarenie musí byť schopné preniknúť do jedla bez toho, aby ho odrážali alebo absorbovali použité riady. Preto musíte byť pri výbere náčinia na varenie opatrní. Ak bude náčinie na varenie označené ako bezpečné pre mikrovlnnú rúru, nemusíte mať žiadne obavy. Nasledujúca tabuľka obsahuje rôzne typy náčinia na varenie a naznačuje, či a ako sa musia použiť v mikrovlnnej rúre.

Náčinie na varenie	Vhodné do mikrovlnnej rúry	Komentáre
Hliniková fólia	✓ ✗	Je možné použiť v malých množstvách na ochranu častí jedla pred prevarením. Ak sa fólia nachádza príliš blízko pri stene rúry alebo ak sa použije priveľa fólie, môže sa vyskytnúť iskrenie.
Podnos na schrumkavenie	✓	Nepredhrievajte dlhšie ako 8 minút.
Porcelán a kamenina	✓	Porcelán, hrnčiarske výrobky, glazúrované hrnčiarske výrobky a kostný porcelán sú zvyčajne vhodné, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
Riady z jednorazového polyesterového kartónu	✓	V týchto riadoch sú balené niektoré mrazené potraviny.
Balenie rýchleho občerstvenia		
• Polystyrénové poháre a nádoby	✓	Môžu sa používať na ohrievanie jedla. Prehriatie môže spôsobiť roztopenie polystyrénu.
• Papierové vrecká alebo noviny	✗	Môžu začať horieť.
• Recyklovaný papier alebo kovové pásiky	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Sklený tovar		
• Riad do rúry a na stôl	✓	Môžu sa používať, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.

Náčinie na varenie	Vhodné do mikrovlnnej rúry	Komentáre
Jemný sklenený tovar	✓	Môže sa používať na ohrievanie jedál alebo nápojov. Jemné sklo sa môže pri nečakanom zahriatí rozbiť alebo prasknúť.
Sklenené džbány	✓	Musíte odstrániť veko. Vhodné len na ohrievanie.
Kov Riady	✗	Môže spôsobiť iskrenie alebo požiar.
Sťahovacie popruhy pre vrecká do mrazničiek	✗	
Papier Taniere, šálky, obrúsky a kuchynský papier	✓	Pre krátke varenie a zahrievanie. Tiež na absorbovanie nadmernej vlhkosti.
Recyklovaný papier	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Plast Nádoby	✓	Obzvlášť v prípade teplovzdušných termoplastov. Niektoré iné plasty sa môžu pri vysokých teplotách vlniť alebo stratíť farbu. Nepoužívajte melaminové plasty.
Zmraziteľná fólia	✓	Môže sa používať na zadržiavanie vlhkosti. Nemalo by sa dotýkať jedla. Dávajte pozor, keď odstraňujete fóliu, pretože môže uniknúť horúca para.
Vrecká do mrazničky	✓ ✗	Iba ak je vhodné pre zovretie alebo vhodné pre rúru. Nesmie byť vzduchotesné. V prípade potreby prebodnite vidličkou.
Voskový alebo mastný papier	✓	Môže sa použiť na udržiavanie vlhkosti a zabránenie v rozstrekovaní.

✓ : Odporúča sa
✓✗ : Používajte opatrne
✗ : Nebezpečné

SPRIEVODCA VARENÍM

MIKROVLNNÉ ŽIARENIE

Mikrovlnná energia v skutočnosti prenikne cez jedlo, pričom ju priťahuje a absorbuje voda, tuky a obsah cukru v jedle.

Mikrovlnné žiarenie spôsobuje rýchlejší pohyb molekúl v jedle. Rýchly pohyb týchto molekúl spôsobuje trenie a výsledné teplo jedlo uvarí.

VARENIE

Náčinie na varenie pre varenie v mikrovlnnej rúre:

Náčinie na varenie musí umožniť mikrovlnnej energii, aby cez neho prenikala pre dosiahnutie maximálnej efektivity. Mikrovlnné žiarenie sa odráža od kovov, ako napríklad nehrdzavejúca oceľ, hliník a meď, ale môže prenikať cez keramiku, sklo, porcelán a plasty, ako aj cez papier a drevo. Takže jedlo sa nemôže nikdy variť v kovových nádobách.

Jedlo vhodné pre varenie v mikrovlnnej rúre:

Mnoho druhov jedál je vhodných pre varenie v mikrovlnnej rúre, a to vrátane čerstvej alebo mrazenej zeleniny, ovocia, cestovín, ryže, obilí, fazule, ryby a mäsa. Omáčky, vaječné krémy, polievky, varené pudinky, džemy a pikantné zmesi sa tiež môžu variť v mikrovlnnej rúre. Vo všeobecnosti je varenie v mikrovlnnej rúre vhodné pre každé jedlo, ktoré by sa normálne pripravilo na platni sporáku. Napríklad roztápanie masla alebo čokolády (pozrite si kapitolu s tipmi, technikami a radami).

Zakrytie počas varenia

Zakrytie jedla počas varenia je veľmi dôležité, pretože odparená voda stúpa ako para a prispieva k procesu varenia. Jedlo sa môže zakryť rôznymi spôsobmi: napr. keramickou platňou, plastovým krytom, príľnavou fóliou vhodnou pre mikrovlnné rúry.

Trvanie

Po skončení varenia je odstatie dôležité, aby sa vyrovnala teplota v rámci jedla.

Sprievodca varením pre mrazenú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Varte zakryté počas minimálneho času - pozrite tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky.

Zamiešajte dvakrát počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas odstátia zakryté.

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Špenát	150 g	600 W	5-6	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Brokolica	300 g	600 W	8-9	2-3	Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody.
Hrášok	300 g	600 W	7-8	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Zelené fazuľky	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody.
Zmiešaná zelenina (mrkvy/hrášok/kukurica)	300 g	600 W	7-8	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Zmiešaná zelenina (čínsky štýl)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.

Sprievodca varením pre ryžu a cestoviny

Ryža:

Použite veľkú sklenenú misku z ohňovzdorného skla s vrchnákom - ryža počas varenia zdvojnásobí svoj objem. Varte zakryté.

Po skončení varenia pred odstátím zamiešajte a posolte alebo pridajte bylinky a maslo.

Poznámka: ryža nemusela absorbovať všetku vodu po skončení varenia.

Cestoviny:

Použite veľkú sklenenú misku. Pridajte vriacu vodu, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté.

Počas a po varení príležitostne zamiešajte. Počas odstátia zakryté a následne nechajte poriadne odtiecť vodu.

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Biela ryža (predvarená)	250 g	900 W	15-16	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
	375 g		17½-18½		Pridajte 750 ml studenej vody.
Hnedá ryža (predvarená)	250 g	900 W	20-21	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
	375 g		22-23		Pridajte 750 ml studenej vody.
Miešaná ryža (ryža + divá ryža)	250 g	900 W	16-17	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Zmiešané zrná (ryža + obilie)	250 g	900 W	17-18	5	Pridajte 400 ml studenej vody.
Cestoviny	250 g	900 W	10-11	5	Pridajte 1000 ml horúcej vody.

Sprievodca varením pre čerstvú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Pridajte 30 až 45 ml studenej vody (2 až 3 polievkové lyžice) pre každých 250 g, pokiaľ sa neodporúča iné množstvo vody (pozrite tabuľku). Varte zakryté počas minimálneho času - pozrite tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky. Raz zamiešajte počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas 3 minútového odstátia zakryte.

Rada: Čerstvú zeleninu nakrájajte na rovnako veľké časti. Čím menšie sa nasekajú, tým rýchlejšie sa uvaria.

Všetka čerstvá zelenina sa musí variť s využitím úplného mikrovlnného výkonu (900 W).

Jedlo	Porcia	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Brokolica	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Pripravte rovnako veľké kvety. Nasmerujte stonky k stredu.
Ružičková kapusta	250 g	6-6½	3	Pridajte 60-75 ml (5-6 polievkových lyžíc) vody.
Mrkvy	250 g	4½-5	3	Nasekajte mrkvy na rovnomerne veľké prúžky.
Karfiol	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Pripravte rovnako veľké kvety. Rozrežte veľké kvety na polovice. Nasmerujte stonky k stredu.
Cukiny	250 g	4-4½	3	Cukiny nasekajte na plátky. Dolejte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo hrudku masla. Uvarte až do jemného stavu.
Baklažán	250 g	3½-4	3	Baklažány nasekajte na malé plátky a polejte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy.
Pór	250 g	4-4½	3	Pór nasekajte na hrubé plátky.

Jedlo	Porcia	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Hríby	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Pripravte malé celé alebo nakrájané hríby. Nepridávajte žiadnu vodu. Polejte citrónovou šťavou. Posypte solou a korením. Pred servírovaním nechajte odtečť.
Cibule	250 g	5-5½	3	Cibule nasekajte na plátky alebo polovičky. Pridajte len 15 ml (1 polievkovú lyžicu) vody.
Korenie	250 g	4½-5	3	Papriku nakrájajte na malé plátky.
Zemiaky	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Odvážte oškrabané zemiaky a narežte ich na rovnako veľké polovice alebo štvrtiny.
Kaleráb	250 g	5½-6	3	Kaleráb nakrájajte na malé kocky.

PRIHRIEVANIE

Vaša mikrovlnná rúra ohreje jedlo za zlomok času, ktorý na to potrebujú bežné sporáky.

Ako pomôcku použite úrovne výkonu a časy ohriatia v nasledujúcej tabuľke. Časy v tabuľke predpokladajú kvapaliny s izbovou teplotou približne +18 až +20 °C alebo ochladené jedlo s teplotou približne +5 až +7 °C.

Príprava a zakrytie

Vyhýbajte sa ohrievaniu veľkých predmetov, ako napríklad stehno - majú sklon sa preváriť a vyschnúť skôr, ako sa stred zahreje. Ohrievanie malých kúskov bude lepšie.

Úrovne výkonu a miešanie

Niektoré potraviny sa môžu prihriať pomocou výkonu 900 W zatiaľ, čo iné sa môžu ohrievať pomocou 600 W, 450 W alebo dokonca 300 W.

Pomoc nájdete v tabuľkách.

Vo všeobecnosti je lepšie ohrievať jedlo s použitím nižšej úrovne výkonu, ak je jedlo chúlостivé, vo veľkých množstvách alebo má sklony sa veľmi rýchlo zahriať (napríklad ovocné koláče).

Na dosiahnutie najlepších výsledkov počas ohrievania dobre zamiešajte alebo prevráťte. Ak je to možné, pred servírovaním opätovne zamiešajte.

Buďte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Aby ste zabránili vyvretiu kvapalín a možnému obareniu, zamiešajte pred, počas a po ohriatí. Počas odstátia ich nechajte v mikrovlnnej rúre. Odporúčame, aby ste do tekutín vložili plastovú lyžičku alebo sklenenú paličku. Zabráňte nadmernému zohriatiu jedla (a následnému rozliatiu). Ak je to potrebné, odporúča sa podhodnotiť čas varenia a pridať dodatočný čas ohrievania.

Ohrievanie a odstátie

Keď ohrievate jedlo po prvýkrát, je užitočné, aby ste si zaznamenali potrebný čas - pre referenciu do budúcnosti.

Vždy sa uistite, že ohriate jedlo je vo vnútri rovnomerne horúce.

Po ohriatí nechajte jedlo na krátky čas postáť - aby sa vyrovnala teplota.

Odporúčaný čas odstátia po ohriatí je 2 až 4 minúty, pokiaľ sa v tabuľke neodporúča iný čas.

Buďte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Pozrite si tiež kapitolu s bezpečnostnými opatreniami.

PRIHRIEVANIE KVAPALÍN

Po vypnutí rúry ju nechajte vždy v nečinnosti aspoň 20 sekúnd, aby sa mohla vyrovnáť teplota. Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní. Aby ste zabránili výbušnému vyvretiu a možnému obareniu, do nápojov musíte umiestniť lyžičku alebo sklenenú paličku a zamiešať ich pred ohrievaním, počas neho a po ňom.

PRIHRIEVANIE DETSKEJ STRAVY

DETSKÁ STRAVA:

Vyprázdnite do hlbokkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte! Pred servírovaním nechajte postáť 2-3 minúty. Znovu zamiešajte a skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota servírovania: medzi 30-40 °C.

DETSKÉ MLIEKO:

Mlieko vylejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Zohrievajte nezakryté. Nikdy neohrievajte detskú fľašku s nasadeným cumlíkom, pretože v prípade prehriatia môže fľaška vybuchnúť. Pred odstátím dobre zatraste a opätovne pred podávaním! Pred daním detskej stravy alebo mlieka dieťaťu vždy starostlivo skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota servírovania: pribl. 37 °C.

POZNÁMKA:

Detské jedlo je obzvlášť potrebné opatrne skontrolovať skôr, ako sa bude podávať, aby sa zabránilo popáleniu. Použite úrovne výkonu a časy v nasledujúcej tabuľke ako smerodajné pre ohrievanie.

Prihrievanie detskej stravy a mlieka

Použite úrovně výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Detská strava (zelenina + mäso)	190 g	600 W	30 sek.	2-3	Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 2-3 minúty nechajte odstáť. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu.
Detská ovsená kaša (pšenica + mlieko + ovocie)	190 g	600 W	20 sek.	2-3	Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 2-3 minúty nechajte odstáť. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu.
Detské mlieko	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. 1 min. až 1 min. 10 s.	2-3	Dobre zamiešajte alebo zatraste a prelejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Umiestnite do stredu taniera. Varte nezakryté. Dobre zatraste a nechajte odstáť najmenej na 3 minúty. Pred podávaním dobre zatraste a opatrne skontrolujte teplotu.

Prihrievanie tekutín a jedla

Použite úrovně výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Nápoje (káva, čaj a voda)	150 ml (1 šálka) 250 ml (2 šálky) 450 ml (3 šálky) 600 ml (4 šálky)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Nalejte do šálky a ohrievajte nezakryté. Umiestnite 1 šálku do stredu, 2 oproti sebe a 3 do kruhu. Počas odstátia nechajte v mikrovlnnej rúre a dobre zamiešajte.
Polievka (chladená)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Nalejte do hlbokého keramického taniera alebo hlbokkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte.
Dusené mäso (chladené)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Dusené mäso vložte do hlbokkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním.
Cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	3½-4½	3	Vložte cestoviny (napr. špagety alebo vaječné rezance) do plochej keramickej misky. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Pred podávaním zamiešajte.

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Plnené cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	4-5	3	Vložte plnené cestoviny (napr. ravioli, tortellini) do hlbkej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním.
Jedlo na tanieri (chladené)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Plátky mäsa 2-3 chladených zložiek na keramickom tanieri. Zakryte príľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry.
Syrové fondue pripravené na podávanie (chladené)	400 g	600 W	6-7	1-2	Vložte syrové fondue pripravené na podávanie do vhodne veľkej misky z ohňovzdorného skla s vekom. Počas a po prihriatí príležitostne zamiešajte. Pred podávaním dobre zamiešajte.

ROZMRAZOVANIE

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vynikajúci spôsob rozmrazovania zmrazeného jedla. Mikrovlnné žiarenie jemne rozmrazí zmrazené jedlo za krátky čas. Toto môže predstavovať vynikajúcu výhodu v prípade, že sa odrazu objavia nečakaní hostia.

Mrazená hydina sa musí pred varením poriadne roztopiť. Odstráňte akékoľvek kovové upínacie prvky a vyberte ju z akéhokoľvek obalu, aby sa umožnilo v odtečení roztopenej kvapaliny.

Zmrazené jedlo položte na tanier bez zakrytia. V polovici prevrúťte, vylejte akúkoľvek kvapalinu a čo najskôr odstráňte akékoľvek drobky. Príležitostne jedlo skontrolujte, aby ste sa uistili, že nie je na dotyk teplé.

Ak sa menšie a tenšie časti zmrazeného jedla začnú zohrievať, môžu sa zakryť tak, že ich počas rozmrazovania obalíte veľmi malými páskami hliníkovej fólie.

Ak by sa hydina začala na vonkajšom povrchu zohrievať, zastavte rozmrazovanie a pred pokračovaním nechajte odstáť aspoň 20 minút.

Rybu, mäso a hydinu nechajte odstáť, aby sa dokončilo rozmrazovanie. Čas odstátia pre kompletne rozmrazovanie sa bude odlišovať v závislosti od rozmrazovaného množstva. Obráťte sa na nižšie zobrazenú tabuľku.

Rada:

Tenké jedlo sa rozmrazuje lepšie ako hrubé a menšie množstvá trvajú kratšie ako väčšie. Nezabudnite na túto radu počas zmrazovania a rozmrazovania jedla.

Na rozmrazovanie zamrazeného jedla s teplotou približne -18 až -20 °C použite ako sprievodcu nasledujúcu tabuľku.

Všetko mrazené jedlo by sa malo rozmrazovať s použitím úrovne výkonu rozmrazovania (180 W).

Jedlo	Porcia	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Mäso				
Nakrájané hovädzie mäso	250 g	6-7	15-30	Mäso umiestnite na rovný keramický plech. Tenšie okraje zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte!
Bravčové rezne	500 g	10-12		
	250 g	7-8		
Hydina				
Kúsky kuraja	500 g (2 kusy)	14-15	15-60	Najskôr vložte kúsky kuraja kožkou smerom nadol, celé kura prsiami nadol na rovný keramický tanier. Zakryte tenšie časti, ako napríklad krídla a končeky hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte!
Celé kura	1200 g	32-34		
Ryba				
Rybíe prsty	200 g	6-7	10-25	Mrazenú rybu položte do stredu plytkého keramického taniera. Umiestnite tenšie časti pod hrubšie časti. Zakryte užšie časti prstov a chvost celej ryby obalte do hliníkovej fólie. V polovici rozmrazovania prevráťte!
Celá ryba	400 g	11-13		
Ovocie				
Bobuľové plody	300 g	6-7	5-10	Ovocie rozmiestnite na plytkom okrúhlom sklenenom tanieri (s veľkým priemerom)
Chlieb				
Rožky (každý približne 50 g)	2 ks	1-1½	5-20	Rolky umiestnite do kruhu alebo chlieb vodorovne na kuchynský papier v strede taniera. V polovici rozmrazovania prevráťte!
Hrianka/Sendvič	4 ks	2½-3		
	250 g	4-4½		
Nemecký chlieb (múka + ražná múka)	500 g	7-9		

GRIL

Ohrevný prvok grilu sa nachádza pod stropom otvoru. Fungujú vtedy, keď sú dverka zatvorené a tanier sa otáča. Otáčanie taniera zaisťuje rovnomernejšie opečenie. Predhriatie grilu na 4 minúty zaisťí rýchlejšie zhnednutie jedla.

Kuchynské náčinie pre grilovanie:

Musí byť ohňovzdorné a môže obsahovať kovy. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

Jedlo vhodné na grilovanie:

Kotlety, klobásky, rezne, hamburgery, slanina a plátky šunky, tenké rybie plátky, sendviče a všetky druhy hriankov s oblohou.

Dôležitá poznámka:

Vždy, keď sa použije len režim grilu, nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny.

MIKROVLNNÉ OHRIEVANIE + GRIL

Tento režim varenia kombinuje vyžarujúce teplo, ktoré vychádza z grilu s rýchlostou mikrovlnného varenia. Funguje len vtedy, keď sú dverka zatvorené a tanier sa otáča. Vďaka otáčaniu taniera sa jedlo rovnomerne opečie. Pre tento model sú dostupné tri kombinované režimy: 600 W + Gril, 450 W + Gril a 300 W + Gril.

Náčinie na varenie pomocou mikrovlnného ohrievania a grilu

Použite náčinie na varenie, cez ktoré môže prechádzať mikrovlnné žiarenie. Náčinie na varenie musí byť ohňovzdorné. Pri kombinovanom režime nepoužívajte kovové náčinie na varenie. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

Jedlo vhodné na varenie a grilovanie v mikrovlnnej rúre:

Medzi jedlo, ktoré je vhodné pre kombinovaný režim, patria všetky druhy varených jedál, ktoré je potrebné ohriať a opieť (napr. varené cestoviny), ako aj jedlá, ktoré vyžadujú krátky čas varenia, aby schrumkavela horná časť jedla. Tento režim sa môže tiež použiť pre hrubé porcie jedla, ktorým prispieva opečená a chrumkavá horná časť (napr. kuracie kúsky, pričom ich musíte v polovici varenia obrátiť). Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke grilovania.

Dôležitá poznámka:

Vždy, keď sa použije kombinovaný režim (mikrovlnné ohrievanie + Gril), nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné postupy. Pokyny nájdete v nasledujúcej tabuľke. Jedlo sa musí otočiť, ak sa má opieť z oboch strán.

Návod na grilovanie čerstvých potravín

2-3 minúty predhrievajte gril pomocou funkcie grilu.

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre grilovanie.

Pri ich vyberaní používajte chňapky.

Čerstvé jedlo	Porcia	Príkon	1. strana - trvanie (min.)	2. strana - trvanie (min.)	Pokyny
Plátky hriankov	4 ks (každý 25 g)	lba grilovanie	2-3	1-2	Plátky hriankov položte vedľa seba na vysoký stojan.
Grilované paradajky	400 g (2 kusy)	300 W + Gril	5-6	-	Paradajky rozrežte na polovičky. Posypte ich syrom. Umiestnite ich do kruhu na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier dajte na vysoký stojan. 2-3 minúty nechajte odstáť.
Paradajkovosyrová hrianka	4 ks (300 g)	300 W + Gril	4-5	-	Najskôr opečte plátky chleba. Hrianku s obložením položte na vysoký stojan. 2-3 minúty nechajte odstáť.
Hrianka Hawaii (šunka, ananás, plátky syra)	4 ks (500 g)	300 W + Gril	5-6	-	Najskôr opečte plátky chleba. Hrianku s obložením položte na vysoký stojan. 2-3 minúty nechajte odstáť.
Zapekané zemiaky	500 g	600 W + Gril	7-8	-	Zemiaky rozrežte na polovičky. Položte ich do kruhu na vysoký stojan s rozrezanou stranou na gril.

Čerstvé jedlo	Porcia	Príkon	1. strana - trvanie (min.)	2. strana - trvanie (min.)	Pokyny
Zemiaky/ zelenina v cestičku (chladené)	450 g	450 W + Gril	9-11	-	Čerstvé cestičko vložte do malého taniera z ohňovzdorného skla. Jedlo položte na vysoký stojan. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
Pečené jablká	2 jablká (cca. 400 g)	300 W + Gril	7-8	-	Odstraňte jadrá jablák a naplňte ich hrozičkami a lekvárom. Navrch položte prúžky mandlí. Jablká položte na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Položte ho priamo na otočný tanier.
Kúsky kurafa	500 g (2 kusy)	300 W + Gril	8-10	6-8	Potrite kuracie kúsky olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na vysoký stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.
Hovädzie steak (stredné)	400 g (2 kusy)	lba grilovanie	10-14	8-12	Hovädzie steak namážte olejom. Položte ich do kruhu na vysoký stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.
Opekaná ryba	400-500 g	300 W + Gril	5-7	5½-6½	Potrite kožu celej ryby olejom a pridajte bylinky a koreňiny. Dve ryby položte vedľa seba (hlavou k chvostu) na vysoký stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.

PRÚDENIE TEPLA

Varenie s prúdením tepla je tradičná a dobre známa metóda varenia v bežnej rúre pomocou horúceho vzduchu.

Ohrevný prvok a ventilátor sa nachádzajú na zadnej stene, aby cirkuloval horúci vzduch.

Náčinie na varenie pre varenie s prúdením tepla:

Môžete použiť všetko bežné náčinie na varenie vhodné do rúry, plechy na pečenie a podnosy, čiže všetko, čo by ste normálne používali v rúre s prúdením tepla.

Jedlo vhodné pre varenie s prúdením tepla:

Všetky koláče, jednotlivé čajové koláče, rolky a múčniky by sa mali robiť v tomto režime, ako aj bohaté ovocné koláče, pečivo choux a suflé.

MIKROVLNNÝ OHREV A PRÚDENIE TEPLA

Tento režim kombinuje mikrovlnnú energiu s horúcim vzduchom, a tým skracuje čas varenia zatiaľ, čo vytvára na jedle hnedý a chrumkavý povrch.

Varenie s prúdením tepla je bežná a dobre známa metóda varenia jedla v rúre pomocou horúceho vzduchu cirkulovaného ventilátorom na zadnej stene.

Náčinie na varenie pre varenie s mikrovlnným ohrevom a prúdením tepla:

Malo by umožňovať prechádzaniu mikrovlnnej energie. Malo by byť vhodné do rúry (ako napríklad sklo, hrnčiarske výrobky, porcelán bez kovových pásov) a byť podobné náčinu na varenie opísanému pri mikrovlnnom ohreve s grilom.

Jedlo vhodné pre varenie mikrovlnným ohrevom a prúdením tepla:

Všetky druhy mäsa a hydiny ako aj dusené a zapečené jedlá, koláče z piškótového cesta a ľahké ovocné koláče, bublaniny a mrveničkové koláče, pečená zelenina, čajové koláčiky a chleby.

Sprievodca varením pomocou prúdenia tepla pre čerstvé a mrazené potraviny

Predhrejte prúdenie tepla pomocou funkcie automatického predhrievania na požadovanú teplotu. Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre varenie prúdením tepla. Pri ich vyberaní používajte chňapky.

Čerstvé jedlo	Porcia	Príkon	1. strana - trvanie (min.)	2. strana - trvanie (min.)	Pokyny
PIZZA Mrazená pizza (upečená)	300-400 g	450 W + 220 °C	13-15	-	Pizzu položte na nízky stojan. Po pečení nechajte 2-3 minúty odstáť.
CESTOVINY Mrazené lasagne	400 g	450 W + 220 °C	22-25	-	Vložte do vhodne veľkej nádoby z ohňovzdorného skla alebo nechajte v pôvodnom balení (uistite sa, že je vhodné pre mikrovlnný ohrev a rúru). Mrazené cestoviny na zapečenie umiestnite na nízky stojan. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
MÄSO Pečené mäso/pečená jahniacina (stredne veľká)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13	Potrite hovädzie mäso/jahniacie mäso olejom a pokoreňte ho korením, posolte a posypte paprikou. Položte ho do nízkeho stojana, a to najskôr so stranou na odkvapkávanie tuku smerom nadol. Po varení zabaľte do hliníkovej fólie a 10 až 15 minút nechajte odstáť.
Opekané kura	1000-1100 g	450 W + 220 °C	17-22	13-17	Potrite kura olejom a koreninami. Kura najskôr položte prsiami nadol a potom prsiami nahor na nízky stojan. 5 minút nechajte odstáť.

Čerstvé jedlo	Porcia	Príkon	1. strana - trvanie (min.)	2. strana - trvanie (min.)	Pokyny
CHLIEB					
Čerstvé pečivo	6 ks (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-	Rožky položte do kruhu na nízky stojan. 2-3 minút nechajte odstáť.
Cesnakový chlieb (chladený, predpečený)	200 g (1 ks)	180 W + 220 °C	8-10	-	Položte chladenú bagetu na masťný papier na nízky stojan. Po pečení nechajte 2-3 minúty odstáť.
KOLÁČ					
Jablkový koláč (čerstvé cesto)	500 g	Len 180 °C	38-43	-	Čerstvé cesto umiestnite do malej obdĺnikovej čiamej kovovej misky na pečenie (dĺžka 25 cm). Koláč umiestnite na nízky stojan. Po pečení nechajte 5 - 10 minúty odstáť.
Mini muffiny (čerstvé cesto)	12 x 30 g (350-400 g)	Len 220 °C	17-23	-	Naplňte čerstvé cesto rovnomerne do papierových foriem na muffiny. Formy umiestnite na spodný stojan. Po upečení nechajte 5 minút odstáť.
Sladké pečivo (čerstvé cesto)	200-250 g	Len 200 °C	15-20	-	Položte chladený croissant na masťný papier na nízky stojan.
Mrazený koláč	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Mrazený koláč umiestnite priamo na nízky stojan. Po rozmrazení a ohriatí nechajte 15-20 minút odstáť.

ŠPECIÁLNE RADY

ROZTÁPANIE MASLA

Vložte 50 g masla do malej hlbkej sklenenej misky. Zakryte plastovým krytom. Zahrievajte 30-40 sekúnd s použitím 900 W, kým sa maslo neroztopí.

ROZTÁPANIE ČOKOLÁDY

Vložte 100 g čokolády do malej hlbkej sklenenej misky. Zahrievajte 3-5 minút s použitím 450 W, kým sa čokoláda neroztopí. Počas roztápania raz alebo dvakrát zamiešajte. Pri vyberaní používajte chňapky!

ROZTÁPANIE KRYŠTALIZOVANÉHO MEDU

Vložte 20 g kryštalizovaného medu do malej hlbkej sklenenej misky. Zahrievajte 20-30 sekúnd s použitím 300 W, kým sa med neroztopí.

ROZTÁPANIE ŽELATÍNY

Ponorte suché plátky želatíny (10 g) na 5 minút do studenej vody. Odtčenú želatínu vložte do malej sklenenej misky z ohňovzdorného skla. Zahrievajte 1 minútu s použitím 300 W. Po roztopení zamiešajte.

VARENIE POLEVY/CUKROVEJ POLEVY (PRE KOLÁČ A TORTU)

Zmiešajte instantnú polevu (približne 14 g) s 40 g cukru a 250 ml studenej vody. Varte nezakryté v miske z varného skla 3½ až 4½ minúty pri výkone 900 W, kým nebude poleva priehľadná. Počas varenia dvakrát zamiešajte.

VARENIE DŽEMU

Vložte 600 g ovocia (napríklad zmiešaných bobuľových plodov) do vhodnej veľkej misky z varného skla s krytom. Pridajte 300 g želirovacieho cukru a dobre zamiešajte. Varte zakryté 10-12 minút s použitím 900 W. Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte. Vylejte priamo do malých pohárikov na džem so zakrútitelnými viečkami. 5 minút nechajte odstáť na uzávere.

VARENIE PUDINGU

Zmiešajte pudingový prášok s cukrom a mliekom (500 ml) podľa pokynov výrobcu a dobre zamiešajte. Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Varte zakryté 6½ až 7½ minút s použitím 900 W. Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte.

OPEKANIE KÚSKOV MANDLÍ

Rozmiestnite 30 g rozpolených mandlí rovnomerne na stredne veľký keramický tanier. Počas opekania niekoľkokrát zamiešajte počas 3½ až 4½ s použitím 600 W. Nechajte 2-3 minúty odstáť v rúre. Pri vyberaní používajte chňapky!

ČISTENIE MIKROVLNNEJ RÚRY

Nasledujúce časti vašej mikrovlnnej rúry sa musia pravidelne čistiť, aby sa zabránilo v nahromadení mastnoty a čiastočiek jedla:

- Vnútorne a vonkajšie povrchy
- Dvierka a tesnenia dvierok
- Tanier a valčekové krúžky

 **VŽDY** zaistíte, aby boli tesnenia dvierok čisté a dvierka sa poriadne zatvárali.

 Zlyhanie pri udržiavaní rúry v čistom stave môže viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.

1. Vonkajšie povrchy vyčistíte jemnou handričkou a teplou mydlovou vodou. Opláchnite a poutierajte dosucha.
2. Odstráňte akékoľvek rozliatia alebo škvrny na vnútorných povrchoch alebo na valčekovom krúžku pomocou namydenej handričky. Opláchnite a poutierajte dosucha.
3. Aby ste uvoľnili zatvrdnuté čiastočky jedla a odstránili zápachy, umiestnite šálku rozriedenej citrónovej šťavy na tanier a zahrejte ju na desať minút pri maximálnom výkone.
4. Vždy, keď je to potrebné, umyte platňu vhodnú do umývačky riadu.

 **NEROZLIEVAJTE** vodu do vetracích otvorov. **NIKDY** nepoužívajte žiadne drsné produkty alebo chemické rozpúšťadlá. Buďte obzvlášť opatrní pri čistení tesnení dvierok, aby sa zaistilo, že sa čiastočky:

- nenahromadia
- nezabránia v správnom zatvorení dvierok

 Priestor v mikrovlnnej rúre čistíte vždy po každom použití s jemným čistiacim roztokom, ale pred čistením nechajte mikrovlnnú rúru vychladnúť, aby sa predišlo zraneniam.

 Pokyny pre rozsahy varenia, platne a rúry by mali obsahovať, že sa nemôže použiť čistenie parou.

USKLADNENIE A OPRAVA VAŠEJ MIKROVLNNEJ RÚRY

Musíte vykonať niekoľko jednoduchých bezpečnostných opatrení, keď odkladáte alebo nechávate vykonať servis svojej mikrovlnnej rúry.

Rúra sa nemôže používať, ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok:

- zlomený pánt
- opotrebované tesnenia
- poškodené alebo prehnuté puzdro rúry

Opravy môže vykonávať iba kvalifikovaný servisný technik pre mikrovlnné rúry.

 **NIKDY** z rúry neodstraňujte vonkajší obal. V prípade, že je rúra pokazená a potrebuje opravu alebo máte pochybnosti o jej stave:

- Odpojte ju od sieťovej zásuvky.
- Kontaktujte najbližšie stredisko popredajného servisu.

 Ak chcete rúru dočasne odložiť, vyberte si suché a bezprašné miesto.

- **Dôvod:** Prach a vlhkosť môžu nepriaznivo ovplyvniť funkčné diely v rúre.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Spoločnosť SAMSUNG sa snaží celý čas zdokonaľovať svoje produkty. Navrhnuté technické údaje a tieto používateľské pokyny preto podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.

V súlade so všeobecnou smernicou 2/1984 (III.10) BKM-IpM ako dodávateľa vyhlasujeme, že rúry CE107V značky Samsung sú v súlade s nižšie uvedenými technologickými parametrami.

Zdroj napájania	230 V pri 50 Hz striedavého prúdu
Príkon napájania	
Maximálny výkon	2700 W
Mikrovlnné ohrievanie	1400 W
Gril (ohrevný prvok)	1250 W
Prúdenie tepla (ohrevný prvok)	Max. 1850 W
Výstupný výkon	100 W / 900 W - 6 úrovni (IEC-705)
Prevádzková frekvencia	2450 MHz
Rozmery (Š x H x V)	
Vonkajšie	517 x 460 x 310 mm
Priestor rúry	358 x 327 x 231,5 mm
Objem	1,0 kubickej stopy
Hmotnosť	
Čistá	Približne 18,0 kg
Úroveň hluku	43 dBA



OTÁZKY ALEBO POZNÁMKY

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ELEKTRONICKOU FORMOU NA LOKALITE
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) +48 22 607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline (+40) 21 206 01 10 from mobile and land line	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Mikrovlnná trouba

Příručka spotřebitele a pokyny pro přípravu pokrmů

**Planet
First** **100%
Recycled Paper**

Tato příručka je vyrobena ze 100 % recyklovaného papíru.

možnosti bez hranic

Děkujeme vám za zakoupení tohoto výrobku společnosti Samsung. Zaregistrujte si výrobek na adrese

www.samsung.com/register

SAMSUNG

JAK POUŽÍVAT TUTO PŘÍRUČKU

Právě jste si zakoupili mikrovlnnou troubu SAMSUNG. Tato Příručka spotřebitele obsahuje cenné informace o přípravě pokrmů v mikrovlnné troubě:

- Bezpečnostní opatření
- Vhodné příslušenství a nádoby
- Praktické rady pro přípravu pokrmů
- Tipy pro přípravu pokrmů

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.

TYTO POKYNY SI POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ.

Před použitím trouby je třeba postupovat podle následujících pokynů.

- Spotřebič používejte pouze pro účely, pro které je určen a které jsou uvedeny v této příručce. Varování a důležité pokyny pro zajištění bezpečnosti uvedené v této příručce nepředstavují vyčerpávající popis podmínek a situací, k nimž může dojít. Je na vaší odpovědnosti, abyste si při instalaci, údržbě a provozu spotřebiče počínali rozumně, pečlivě a opatrně.
- Následující pokyny k obsluze se týkají různých modelů, proto se vlastnosti vaší mikrovlnné trouby mohou mírně lišit od charakteristik uvedených v příručce a nemusí být použity všechny výstražné symboly. Máte-li jakékoli dotazy nebo připomínky, můžete se obrátit na nejbližší servisní středisko nebo vyhledat pomoc a informace online na adrese www.samsung.com.
- Tato mikrovlnná trouba je určena pro ohřev pokrmů. Je určena pouze pro pro domácí použití. Tento spotřebič se nesmí používat k ohřevu textilií nebo polštářků plněných semínky. Hrozí popálení a riziko požáru. Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za nevhodné nebo nesprávné použití tohoto spotřebiče.
- Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

POPISKY SYMBOLŮ A IKON



VAROVÁNÍ



UPOZORNĚNÍ

Rizika nebo nebezpečné zacházení, která mohou způsobit **vážná zranění nebo smrt**.

Rizika nebo nebezpečné zacházení, která mohou způsobit **lehké zranění osob nebo škodu na majetku**.



Varování: Nebezpečí požáru



Varování: Riziko zasažení elektrickým proudem



Varování: Horký povrch



Varování: Výbušný materiál



Neprovádějte.



Nerozebírejte.



Nedotýkejte se.



Důležité



Vyžádejte si pomoc servisního střediska.



Dodržte přesně pokyny.



Odpojte zástrčku napájecího kabelu z elektrické zásuvky. Ověřte uzemnění spotřebiče, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.



Zaznamenat

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ ZABRAŇUJÍCÍ NADMĚRNÉMU VYSTAVENÍ MIKROVLNNÉ ENERGII.

Pokud nebudou dodržovány následující bezpečnostní pokyny, může dojít ke škodlivému vystavení mikrovlnné energii.

- Trouba nesmí být v žádném případě spouštěna s otevřenými dvířky. Nesmíte manipulovat s bezpečnostními zámky (západky dvířek) a do otvorů bezpečnostních zámků nesmějí být vkládány žádné předměty.
- Mezi dvířka trouby a vloženou potravinu NEVKLÁDEJTE žádné předměty. Zabraňte hromadění zbytků potravin a čistících prostředků na povrchu těsnění. Zajistěte, aby dvířka a plochy těsnění byly na dvířkách stále čisté. Nejprve je otřete vlhkým hadříkem a poté měkkým suchým hadříkem.
- Troubu NEZAPÍNEJTE, pokud je poškozená. Nechte ji opravit kvalifikovaným a výrobcem vyškoleným technikem, zaměřeným na opravy mikrovlnných trub. Je velmi důležité, aby se dvířka trouby správně zavírala a nebyly poškozeny následující součásti trouby:
 - dvířka (nesmějí být ohnutá),
 - závěsy dvířek (nesmějí být nalomené ani uvolněné),
 - těsnění dvířek a povrch těsnění,
- Troubu nesmí seřizovat ani opravovat nikdo jiný než řádně kvalifikovaný a výrobcem vyškolený technik zaměřený na opravy mikrovlnných trub.

Tento výrobek je zařízení ISM třídy B, skupiny 2. Definice skupiny 2, která zahrnuje všechna zařízení ISM, ve kterých je generována nebo používána radiofrekvenční energie ve formě elektromagnetického záření pro úpravu materiálů a vybavení pro EDM a obloukové svařování.

Zařízení skupiny B je zařízení vhodné pro používání v domácnosti a v provozovnách přímo připojených k elektrické síti rozvodu nízkého napětí, která zajišťuje dodávku energie pro domácnosti a obytné domy.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Tato bezpečnostní opatření je třeba bezpodmínečně dodržovat.

 VAROVÁNÍ				
 Opravy nebo úpravy mikrovlnné trouby smí provádět pouze kvalifikovaná osoba.	✓	✓	✓	✓
 Neohřívejte tekutiny nebo jiné potraviny v uzavřených nádobách určených pro mikrovlnné trouby.	✓	✓	✓	✓
 Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte tlakové čisticí přístroje na vodu nebo páru.	✓	✓	✓	✓
 Spotřebič neinstalujte do blízkosti topení a hořlavých materiálů nebo ve vlhkém, mastném nebo prašném prostředí, ani na místě vystaveném přímému slunečnímu záření a vodě, kde hrozí únik plynu, nebo na nerovné ploše.	✓	✓	✓	✓
 Tento spotřebič musí být řádně uzemněn v souladu s místními předpisy.	✓	✓	✓	✓
 Vývody a kontakty zástrčky napájecího kabelu pravidelně čistěte suchým hadříkem od veškerých cizích látek, jakými jsou např. prach nebo voda.	✓	✓	✓	✓
 Napájecí kabel nesmí být vystaven zvýšenému tahu a ohybu a nesmí se na něj pokládat těžké předměty.	✓	✓	✓	✓
 V případě úniku plynu (například propan-butanu apod.) okamžitě vyvětrejte a nedotýkejte se zástrčky napájecího kabelu.	✓	✓	✓	✓
 Nedotýkejte se napájecího kabelu mokřými rukama.	✓	✓	✓	✓
 Nevypínejte spotřebič tím, že během provozu odpojíte zástrčku napájecího kabelu z elektrické zásuvky.	✓	✓	✓	✓
 Do spotřebiče nevkládejte prsty a cizí předměty. V případě, že do spotřebiče vnikne cizí látka, například voda, odpojte zástrčku napájecího kabelu a obraťte se na nejbližší servisní středisko.	✓	✓	✓	✓
 Spotřebič nesmí být vystaven nadměrnému tlaku nebo nárazům.	✓	✓	✓	✓
 Spotřebič nestavte na křehké předměty, jako je například keramický dřez nebo předměty ze skla. (pouze pultový model)	✓	✓		

 K čištění spotřebiče nepoužívejte benzen, ředidlo, alkohol, parní ani vysokotlaké čističe.	✓	✓	✓	✓
 Ujistěte se, že napájecí napětí, kmitočet a proud odpovídají údajům uvedeným ve specifikacích výrobku.	✓	✓		✓
 Zapojte zástrčku napájecího kabelu pevně do zásuvky. Nepoužívejte rozdvojky, prodlužovací šňůry nebo elektrické transformátory.	✓	✓	✓	
 Napájecí kabel nezavěšujte na kovové objekty. Umístěte jej mezi objekty nebo do prostoru za spotřebičem.	✓	✓	✓	
 Nepoužívejte poškozenou zástrčku napájecího kabelu, poškozený napájecí kabel ani uvolněnou elektrickou zásuvku. Pokud je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka napájecího kabelu, obraťte se na nejbližší servisní středisko.	✓	✓	✓	✓
 Spotřebiče nejsou určeny pro ovládání externími časovači nebo samostatnými systémy dálkového ovládání.	✓	✓		
 Troubu je třeba chránit před přímým politím nebo postříkáním vodou.	✓	✓		
 Na troubu, dovnitř trouby nebo na její dvířka se nesmí pokládat těžké předměty.	✓	✓	✓	
 Na povrch spotřebiče nerozprašujte prchavé látky, např. insekticidy.	✓	✓		
 Dohlížejte na malé děti a zajistěte, aby přístroj nepoužívaly jako hračku. Děti se nesmí pohybovat v blízkosti dvířek, pokud je otevíráte nebo zavíráte; mohly by do nich narazit nebo si do nich přivřít prsty.	✓	✓	✓	✓
 Spotřebič není určen pro instalaci v obytných vozidlech, karavanech a podobných vozech.	✓	✓	✓	✓
 Neukládejte do trouby hořlavé materiály. Při ohřevu pokrmů nebo nápojů, které obsahují alkohol, je třeba dbát zvýšené opatrnosti, protože alkoholové výpary mohou přijít do kontaktu s horkými částmi trouby.	✓		✓	✓
 Mikrovlnná trouba je určena pouze pro instalaci na pult nebo polici, neměla by být umístěna ve skřínce. (pouze pultový model)	✓	✓	✓	✓

★	VAROVÁNÍ: Během používání se spotřebič a jeho přístupné součásti zahřívají. Budte opatrní a nedotýkejte se topných těles. Děti mladší 8 let udržujte mimo dosah trouby, případně na ně dohlížejte.	✓	✓	✓	✓
★	VAROVÁNÍ: Dětem dovolte používat troubu bez dozoru pouze v případě, že jste je odpovídajícím způsobem poučili, jak ji bezpečně používat a jaká jsou rizika nesprávného použití.	✓	✓	✓	✓
★	Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům. Děti by si neměly hrát se spotřebičem. Čištění a údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.	✓	✓	✓	✓
☐	VAROVÁNÍ: Pokud jsou poškozená dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí být trouba zapnuta, dokud ji neopraví kompetentní pracovník.	✓	✓	✓	✓
☐	VAROVÁNÍ: Pro všechny osoby s výjimkou kompetentních pracovníků je nebezpečné provádět servis nebo opravy, při nichž je třeba sejmout kryt chránící před účinkem mikrovlnné energie.	✓	✓	✓	✓
☐	VAROVÁNÍ: Před výměnou lampy je třeba spotřebič vypnout, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.	✓	✓	✓	
☐	VAROVÁNÍ: Tekutiny ani jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože takové nádoby jsou náchylné k explozi.	✓		✓	✓
☐	VAROVÁNÍ: Během používání se mohou zahřát přístupné součásti. Chraňte své děti před popálením.	✓		✓	
★	VAROVÁNÍ: Ohřívání nápojů v mikrovlnném režimu může způsobit zpožděný prudký var, proto je při manipulaci s nádobou třeba dbát zvýšené opatrnosti. Nechte VŽDY nádobu stát v troubě alespoň 20 sekund po skončení ohřevu, aby se teplota vyrovnala. Při ohřívání pokrmů v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí. Jestliže dojde k opaření, postupujte podle těchto pokynů POSKYTNUTÍ PRVNÍ POMOCI:	✓	✓	✓	✓
	• Opařené místo ponořte alespoň na 10 minut do studené vody. • Zakryjte jej čistým suchým obvazem. • Nenanašujte žádný krém, olej ani tělové mléko.				

★	Spotřebič se při používání zahřívá. Budte opatrní a nedotýkejte se topných těles uvnitř trouby.	✓		✓	✓
★	VAROVÁNÍ: Kvůli možným popáleninám je nutné obsah dětských lahvi před podáváním promíchat nebo protřepat a zkontrolovat jeho teplotu.			✓	
★	Spotřebič není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti nebo nemají dostatečné zkušenosti a znalosti. Výjimkou mohou být případy, kdy jejich bezpečnost zajišťí odpovědná osoba, která bude na používání přístroje dohlížet a poskytne těmto osobám pokyny k jeho používání.	✓	✓	✓	✓
★	Troubu je třeba umístit ve správné poloze a výšce, aby byl zajištěn snadný přístup k vnitřku a ovládání trouby.	✓	✓	✓	✓
★	Před prvním použitím trouby je třeba dát do trouby na 10 minut ohřát vodu.	✓	✓	✓	✓
★	Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná. Pokud spotřebič vydává zvláštní zvuky, je cítit zápach spáleniny nebo se objeví kouř, okamžitě odpojte zástrčku napájecího kabelu a obraťte se na nejbližší servisní středisko.	✓	✓	✓	✓
☐	Během čištění se může povrch částí zahřát na vyšší než obvyklou teplotu, proto udržujte děti v bezpečné vzdálenosti (pouze model s funkcí čištění)	✓	✓		
☐	Při rozliti tekutiny je nutné tekutinu před čištěním odstranit. Zkontrolujte, jaké nádoby může v troubě během čištění zůstat. (pouze model s funkcí čištění)	✓	✓	✓	✓
★	Po instalaci by měla být zachována možnost odpojení spotřebiče od zdroje napájení. Toho lze dosáhnout zajištěním přístupnosti zástrčky nebo začleněním vypínače na kabelu odpovídajícího pravidlům pro kabeláž. (pouze vestavěné modely)	✓	✓	✓	✓
☐	Vzhledem k bezpečnostnímu riziku smí poškozený napájecí kabel vyměnit pouze výrobce či servisní pracovník výrobce, případně osoba s podobnou kvalifikací.	✓			
☐	VAROVÁNÍ: Pracuje-li spotřebič v kombinovaném režimu, měly by jej děti používat pouze pod dohledem dospělých osob, protože dochází ke vzniku vysoké teploty.	✓			

	Pokud je spotřebič v provozu, mohou mít přístupné povrchy vysokou teplotu.	✓		
	Pokud je spotřebič v provozu, mohou být dvířka nebo vnější povrchy horké.	✓		

UPOZORNĚNÍ

	Používejte pouze nádoby a kuchyňské náčiní vhodné pro použití v mikrovlnných troubách; NEPOUŽÍVEJTE jakékoli kovové nádoby, nádoby se zlatými nebo stříbrnými linkami, jehly na špíz, vidličky apod. Z papírových a plastových sáčků sejměte kovové sponky. Důvod: Mohou vzniknout elektrické oblouky a jiskry a poškodit troubu.	✓		✓	✓
	Při ohřívání potravin v plastových nebo papírových nádobách vždy troubu průběžně kontrolujte, protože nádoby by mohly vzplanout.	✓		✓	
	Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k sušení papíru ani oblečení.	✓		✓	✓
	K přípravě malého množství potravin použijte kratší čas, aby nedošlo k přehřátí a spálení jídla.	✓		✓	✓
	Pokud se objeví kouř, troubu vypněte nebo odpojte napájecí kabel ze zásuvky a ponechte dvířka trouby zavřená, aby se udusily případné plameny.	✓		✓	✓
	Troubu je nutné pravidelně čistit a odstraňovat všechny usazené zbytky potravin.	✓	✓		✓
	Neponořujte napájecí kabel ani zástrčku do vody a dbejte na to, aby napájecí kabel nebyl v blízkosti zdroje tepla.	✓	✓		
	V mikrovlnné troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu. Neohřívejte ani vzduchotěsné nebo vakuové uzavřené láhve, sklenice a nádoby, ořechy ve skořápce, rajčata apod.			✓	✓
	Nezakrývejte ventilační otvory textilními ani papírem. Mohly by se vznítit, protože z trouby vychází horký vzduch. Trouba se může přehřát a v takovém případě se automaticky vypne a zůstane vypnutá, dokud se dostatečně neochladí.	✓		✓	

	Při vyjímání pokrmu z trouby vždy používejte kuchyňské chňapky, aby nedošlo k popálení.			✓	
	Nedotýkejte se topných těles ani vnitřních stěn trouby, dokud trouba nevychladne.			✓	
	Aby se zabránilo intenzivnímu varu, zamíchejte ohřívané tekutiny během ohřevu nebo po jeho dokončení a poté je nechejte alespoň 20 sekund odstát.			✓	
	Při otevírání dvířek trouby stůjte ve vzdálenosti natažené paže. Předejdete tak opaření uvolněným horkým vzduchem nebo párou.			✓	
	Nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu. V takovém případě se mikrovlnná trouba automaticky vypne na 30 minut. Doporučuje se ponechat v troubě sklenici s vodou, která absorbuje mikrovlnnou energii v případě nechtěného zapnutí trouby.	✓			✓
	Nepoužívejte agresivní brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvířek nebo skla trouby. Mohly by povrch poškrábat a způsobit popraskání skla.	✓			✓
	Troubu instalujte s dodržением minimálních volných mezer uvedených v této příručce (viz část Instalace mikrovlnné trouby).	✓		✓	
	Při připojování jiných elektrických zařízení do zásuvek v blízkosti trouby postupujte opatrně.	✓	✓	✓	



SPRÁVNÁ LIKVIDACE VÝROBKU (ELEKTRICKÝ A ELEKTRONICKÝ ODPAD)

(platí v zemích Evropské unie a dalších evropských zemích s oddělenými systémy sběru odpadů)

Toto označení na výrobku, jeho příslušenství nebo dokumentaci znamená, že výrobek a jeho elektronické příslušenství (například nabíječku, náhlavní sadu, USB kabel) je po skončení životnosti zakázáno likvidovat jako běžný komunální odpad. Možným negativním dopadům na životní prostředí nebo lidské zdraví způsobeným nekontrolovanou likvidací zabráníte oddělením zmíněných produktů od ostatních typů odpadu a jejich zodpovědnou recyklací za účelem udržitelného využívání druhotných surovin. Uživatelé z řad domácností by si měli od prodejce, u něhož produkt zakoupili, nebo u příslušného městského úřadu vyžádat informace, kde a jak mohou tyto výrobky odevzdat k bezpečné ekologické recyklaci.

Podnikoví uživatelé by měli kontaktovat dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky kupní smlouvy. Tento výrobek a jeho elektronické příslušenství nesmí být likvidován spolu s ostatním průmyslovým odpadem.

OBSAH

Jak používat tuto příručku.....	2
Důležité bezpečnostní informace	2
Popisky symbolů a ikon	2
Bezpečnostní opatření zabráňující nadměrnému vystavení mikrovlnné energii.	2
Důležité bezpečnostní pokyny.....	3
Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad).....	5
Stručné a přehledné pokyny	6
Ovládací panel.....	7
Trouba.....	8
Příslušenství.....	8
Instalace mikrovlnné trouby	9
Nastavení času	9
Kontrola správného chodu trouby	10
Princip funkce mikrovlnné trouby	10
Jak si počínat v případě pochybností nebo potíží.....	11
Vaření/Ohřev	11
Výkonové stupně a nastavení doby.....	12
Zastavení vaření.....	12
Nastavení doby vaření	12
Použití funkce Automatické vaření.....	13
Použití funkce Automatický ohřev	14
Použití funkce Rozmrazování	15
Používání funkce Kavárna	17
Vaření ve více fázích.....	18
Rychlý předehřev mikrovlnné trouby	19
Horkovzdušné vaření	19
Grilování	20
Volba příslušenství	21
Kombinace mikrovlnného ohřevu a grilování.....	21
Kombinace mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu	22
Použití funkce Paměť vaření	23
Použití funkce Odstranění pachu.....	23
Bezpečnostní zámek mikrovlnné trouby	23
Zapnutí/vypnutí zvukového signálu	24
Pokyny pro výběr nádobí	24
Pokyny pro přípravu pokrmů.....	25
Čištění mikrovlnné trouby.....	35
Skladování a opravy mikrovlnné trouby	35
Technické údaje.....	36

STRUČNÉ A PŘEHLEDNÉ POKYNY

Chcete-li připravit pokrm:

1. Vložte pokrm do trouby.
Stiskněte tlačítko **Mikrovlnný ohřev** (☞).



2. Stiskněte tlačítko **Mikrovlnný ohřev** (☞), dokud se nezobrazí požadovaná intenzita ohřevu.



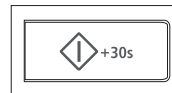
3. Určete dle potřeby dobu vaření stisknutím tlačítek (▲) a (▼).



4. Stiskněte tlačítko **Start** (▶).

Výsledek: Začne vaření.

- Po skončení vaření zazní zvukový signál a čtyřikrát blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.



Chcete-li prodloužit ohřev o 30 sekund:

Ponechte pokrm v troubě.

Stiskněte tlačítko **+30s** jednou či vícekrát podle toho, kolikrát chcete přidat dalších 30 sekund.

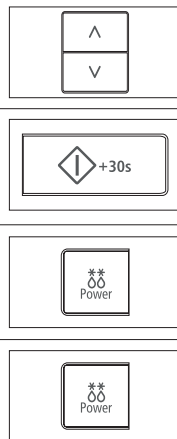


Chcete-li pokrm rozmrazit:

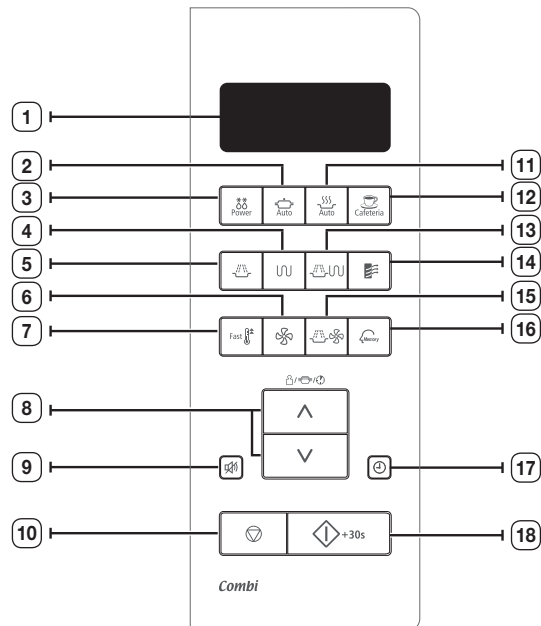
1. Vložte zmražený pokrm do trouby.
Stiskněte tlačítko **Rozmrazování** (⏮).
2. Tisknutím tlačítka **Rozmrazování** (⏮) procházejte kategorie potravin, dokud nenajdete tu vámi požadovanou.
3. Určete dle potřeby hmotnost stisknutím tlačítek (Λ) a (V).
4. Stiskněte tlačítko **Start** (▶).

Výsledek: Začne rozmrazování.

- Po skončení vaření zazní zvukový signál a čtyřikrát blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

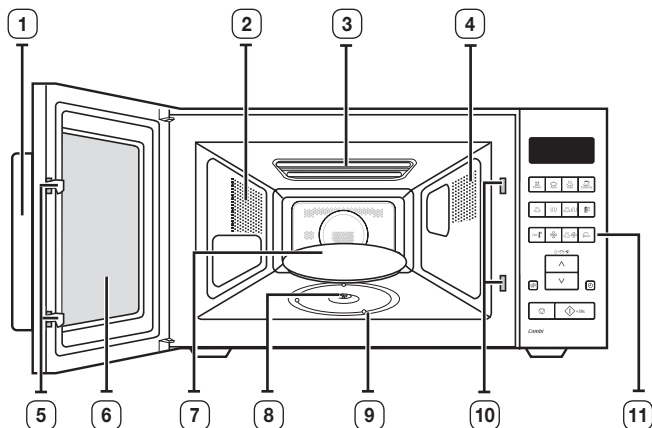


OVLÁDACÍ PANEL



- | | |
|---|---|
| 1. DISPLEJ | 9. TLAČÍTKO ZAPNOUT/VYPNOUT ZVUKOVÝ SIGNÁL |
| 2. TLAČÍTKO FUNKCE AUTOMATICKÉ VAŘENÍ | 10. TLAČÍTKO ZASTAVIT/ZRUŠIT |
| 3. TLAČÍTKO FUNKCE AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ | 11. TLAČÍTKO FUNKCE Automatický ohřev |
| 4. TLAČÍTKO GRIL | 12. TLAČÍTKO FUNKCE KAVÁRNA |
| 5. TLAČÍTKO FUNKCE MIKROVLNNÝ OHŘEV | 13. TLAČÍTKO FUNKCE MIKROVLNNÝ OHŘEV + GRIL |
| 6. TLAČÍTKO FUNKCE HORKOVZDUŠNÝ REŽIM | 14. TLAČÍTKO ODSTRANĚNÍ PACHU |
| 7. TLAČÍTKO FUNKCE RYCHLÝ AUTOMATICKÝ PŘEDEHŘEV | 15. TLAČÍTKO FUNKCE MIKROVLNNÝ OHŘEV + HORKOVZDUŠNÝ REŽIM |
| 8. TLAČÍTKO NAHORU/DOLŮ (hmotnost/porce/čas) | 16. TLAČÍTKO PAMĚŤ |
| | 17. TLAČÍTKO NASTAVENÍ HODIN |
| | 18. TLAČÍTKO START/+30s |

TROUBA



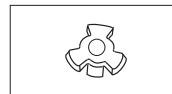
- | | |
|----------------------|---------------------------------|
| 1. RUKOJEŤ DVÍŘEK | 7. OTOČNÝ TALÍŘ |
| 2. VENTILAČNÍ OTVORY | 8. SPOJKA |
| 3. TOPNÉ TĚLESO | 9. OTOČNÝ KRUH |
| 4. VENTILAČNÍ OTVORY | 10. OTVORY BEZPEČNOSTNÍHO ZÁMKU |
| 5. ZÁPADKY DVÍŘEK | 11. OVLÁDACÍ PANEL |
| 6. DVÍŘKA | |

PŘÍSLUŠENSTVÍ

V závislosti na zakoupeném modelu je dodáváno několik kusů příslušenství, které lze využít různým způsobem.

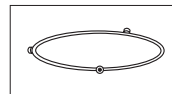
- 1. Spojka:** Spojku nasadte na hřídel motoru na dně trouby.

Účel: Spojka otáčí otočným talířem.



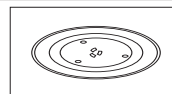
- 2. Otočný kruh:** Kruh vložte do středu trouby.

Účel: Otočný kruh slouží jako podpora otočného talíře.



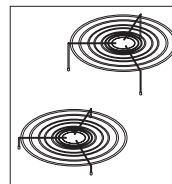
- 3. Otočný talíř:** Otočný talíř nasadte na otočný kruh. Střed otočného talíře musí nasednout na spojku.

Účel: Otočný talíř představuje hlavní varnou plochu. Lze jej snadno vyjmout a vyčistit.



- 4. Vysoký rošt, nízký rošt:** Pokládá se na otočný talíř.

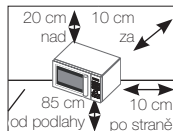
Účel: Kovový rošt se používá při ohřevu dvou pokrmů současně. Malý pokrm lze umístit na otočný talíř a druhý pokrm na rošt. **Kovový rošt se používá při grilování, horkovzdušném ohřevu a kombinovaném vaření.**



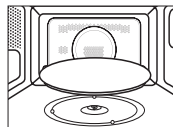
INSTALACE MIKROVLNNÉ TROUBY

Troubu umístíte na rovnou plochu ve výšce 85 cm nad podlahou. Tato plocha musí mít dostatečnou nosnost, aby bezpečně unesla hmotnost trouby.

1. Při instalaci trouby zajistíte její přiměřenou ventilaci ponecháním nejméně 10 cm (4 palce) volného prostoru za troubou a po jejích stranách a 20 cm (8 palců) volného prostoru nad ní.



2. Odstraňte veškeré obalové materiály z vnitřního prostoru trouby.
Nainstalujte otočný kruh a otočný talíř.
Zkontrolujte, zda se otočný talíř volně otáčí.



3. Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná.

- ☞ Je-li poškozen napájecí kabel, musí být vyměněn za speciální kabel nebo součást, kterou získáte od výrobce nebo poskytovatele autorizovaného servisu.

Pro zajištění osobní bezpečnosti zapojte napájecí kabel do 3 kolíkové uzemněné elektrické zásuvky se střídavým napětím 230 V a frekvencí 50 Hz. Je-li poškozen napájecí kabel tohoto spotřebiče, je nutné jej vyměnit za speciální kabel.

- ☞ Neinstalujte mikrovlnnou troubu do teplého ani vlhkého prostředí, například vedle tradiční trouby či topného tělesa. Je nutné dodržovat specifikace napájení trouby a veškeré prodlužovací kabely, pokud budou použity, musejí odpovídat stejnému standardu jako napájecí kabel dodávaný s troubou. Než troubu poprvé použijete, otřete vnitřní prostor trouby a těsnění dvířek vlhkým hadříkem.

NASTAVENÍ ČASU

Mikrovlnná trouba je vybavena vestavěnými hodinami. Po připojení napájení se na displeji automaticky zobrazí údaj „0“, „88:88“ nebo „12:00“. Nastavte aktuální čas. Čas lze zobrazit buď ve 24hodinovém nebo ve 12hodinovém formátu. Hodiny je nutno nastavit:

- Když poprvé instalujete mikrovlnnou troubu
- Po výpadku napájení

☑ Nezapomeňte hodiny seřadit při přechodu na letní a zpět na zimní čas.

1. **Chcete-li zobrazit čas ve...**

24hodinovém formátu
12hodinovém formátu



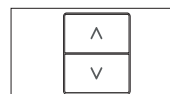
2. Stisknutím tlačítek (▲) a (▼) se nastavují hodiny.



3. Stiskněte tlačítko (⌚).



4. Stisknutím tlačítek (▲) a (▼) se nastavují minuty.



5. Po zobrazení správného časového údaje spusťte hodiny stisknutím tlačítka (⌚).



Výsledek: Čas se zobrazuje vždy, když troubu právě nepoužíváte.

KONTROLA SPRÁVNÉHO CHODU TROUBY

Následující jednoduchý postup vám umožní zkontrolovat, zda trouba vždy funguje správně. Máte-li pochybnosti o správné funkci trouby, nahlédněte do části „Jak si počínat v případě pochybností nebo potíží“.

- ☑ Troubu je nutno připojit do příslušné elektrické zásuvky ve zdi. Otočný talíř musí být v troubě na svém místě. Pokud použijete jiný výkonový stupeň než maximální (100%-900 W), voda se začne vařit po delší době.

Otevřete dvířka trouby zatažením za rukojeť na pravé straně dvířek. Položte na otočný talíř sklenici s vodou. Zavřete dvířka.

Stiskněte tlačítko **Start** (↕). Pak požadovaným počtem stisknutí tlačítka **Start** (↕) nastavte čas na 4 nebo 5 minut.

Výsledek: Trouba bude ohřívat vodu po dobu 4 až 5 minut.
Voda by měla být vroucí.



PRINCIP FUNKCE MIKROVLNNÉ TROUBY

Mikrovlny jsou elektromagnetické vlny s vysokou frekvencí. Uvolněná energie umožňuje vařit nebo ohřívat pokrm, aniž by změnil tvar nebo barvu.

Mikrovlennou troubu lze použít k:

- Rozmrazování
- Ohřevu
- Vaření

Princip vaření

1. Mikrovlny, generované magnetronem, se uvnitř trouby odrazem rozptýlí, a protože se pokrm otáčí na otočném talíři, rovnoměrně jím prostupují. Díky tomu se pokrm rovnoměrně uvaří.

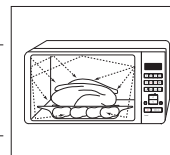
2. Pokrm pohlcují mikrovlny přibližně do hloubky 2,5 cm. Vaření potom pokračuje procesem rozptýlení tepla v pokrmu.

3. Doba vaření se liší podle použitého nádobí a podle vlastností pokrmu:

- Množství a hustota
- Obsah vody
- Počáteční teplota (podle toho, zda byla potravinu v chladničce nebo ne)

- ☑ Protože se střed pokrmu ohřívá díky rozptýlení tepla, vaření pokračuje i po vyjmutí pokrmu z trouby. Proto je třeba dodržovat dobu odstání uvedenou v receptech popsáných v této příručce. Zajistíte tím:

- Rovnoměrné uvaření ve středu pokrmu
- Stejná teplota v celém pokrmu





JAK SI POČÍNAT V PŘÍPADĚ POCHYBNOSTÍ NEBO POTÍŽÍ

Seznámení s novým zařízením vždy určitou dobu trvá. Pokud se setkáte s následujícími potížemi, vyzkoušejte popsaná řešení. Mohou vám ušetřit čas a zbytečné kontaktování servisu.

Následující jevy jsou běžné a v pořádku.

- Kondenzace uvnitř trouby
- Proud vzduchu kolem dvířek a vnějšího pláště
- Odraz světla kolem dvířek a vnějšího pláště
- Pára unikající zpoza dvířek nebo ventilačních otvorů

Pokrm není vůbec uvařený.

- Nastavili jste správně časovač a stiskli tlačítko **Start** (↵)?
- Jsou dvířka zavřená?
- Nepřetížili jste elektrický obvod a nedošlo k přepálení pojistky nebo aktivaci elektrického jističe?

Pokrm je převařený nebo nedovařený.

- Byla nastavena příslušná doba vaření, která odpovídá typu pokrmu?
- Byl zvolen odpovídající výkonový stupeň?

Jiskření a praskání uvnitř trouby (elektrický oblouk).

- Nepoužili jste nádobí s kovovým zdobením?
- Nezapomněli jste uvnitř trouby vidličku nebo jiné kovové kuchyňské náčiní?
- Není alabal příliš blízko vnitřních stěn trouby?

Trouba způsobuje rušení rádia nebo televize.

- Při provozu trouby je možné pozorovat mírné rušení televize nebo rádia. Jde o normální jev.
 - Řešení: instalujte troubu mimo dosah televizorů, rádií a antén.
- Pokud mikroprocesor trouby zjistí rušení, může dojít k resetování displeje.
 - Řešení: Vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky a opět ji zapojte. Resetujte čas.

Zobrazila se zpráva „E - 24“.

- Zpráva „E - 24“ se automaticky zobrazí před přehřátím mikrovlnné trouby. Pokud se zobrazí zpráva „E - 24“, spusťte stisknutím tlačítka Stop/Zrušit počáteční režim.

Pokud výše uvedené pokyny nevedly k odstranění problému, obraťte se na místní zákaznické středisko společnosti SAMSUNG.

Připravte si prosím následující informace:

- Číslo modelu a výrobní číslo; obvykle jsou uvedena na zadní části trouby.
- Podrobné informace o vaší záručce.
- Srozumitelný popis problému.

Poté se obraťte na svého prodejce nebo servis SAMSUNG.

VAŘENÍ/OHŘEV

Následující postup popisuje způsob vaření nebo ohřevu pokrmů.

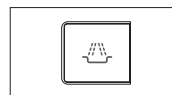
-  Než ponecháte troubu bez dozoru, **VŽDY** zkontrolujte nastavení vaření. Otevřete dvířka. Položte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka. Nikdy nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu.

- 1.** Stiskněte tlačítko **Mikrovlnný ohřev** (🔥).

Výsledek: Zobrazí se následující údaje:
🔥 (režim mikrovlnného ohřevu)

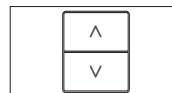


- 2.** Vhodný výkonový stupeň zvolte opakovaným tisknutím tlačítka **Mikrovlnný ohřev** (🔥), dokud se nezobrazí požadovaný výkon. Více informací naleznete v tabulce výkonových stupňů uvedené níže.



- 3.** Nastavte dobu vaření stisknutím tlačítek (▲) a (▼).

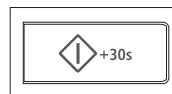
Výsledek: Zobrazí se doba vaření.



- 4.** Stiskněte tlačítko **Start** (↵).

Výsledek: Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet. Spustí se vaření a po jeho dokončení:

- Trouba vydá zvukový signál a na displeji čtyřikrát blikne 0. Trouba pak bude vydávat jeden zvukový signál každou minutu.



-  Chcete-li zjistit aktuální intenzitu ohřevu, stiskněte jednou tlačítko **Mikrovlnný ohřev** (🔥). Chcete-li změnit intenzitu ohřevu během vaření, stiskněte dvakrát nebo vícekrát tlačítko **Mikrovlnný ohřev** (🔥), dokud nedosáhnete požadované hodnoty.

Rychlý start:

-  Pokud chcete po krátkou dobu zahřát pokrm při maximálním výkonu (900 W), můžete také jednoduše stisknout tlačítko **Start** (↵) a každým stisknutím přidat k době vaření 30 sekund. Trouba se ihned spustí.



VÝKONOVÉ STUPNĚ A NASTAVENÍ DOBY

Funkce nastavení výkonu umožňuje přizpůsobit množství vyzařované energie a tím ovlivnit čas, potřebný pro ohřev pokrmu podle druhu a množství pokrmu. K dispozici je šest výkonových stupňů.

Výkonový stupeň	Procent	Výkon
VYSOKÝ	100 %	900 W
STŘEDNĚ VYSOKÝ	67 %	600 W
STŘEDNÍ	50 %	450 W
STŘEDNĚ NÍZKÝ	33 %	300 W
ROZMRAZOVÁNÍ	20 %	180 W
NÍZKÝ	11 %	100 W

Doba vaření, uváděná v receptech a v této příručce, odpovídá uváděnému výkonu.

Pokud zvolíte...	Dobu vaření byste měli...
Vysoký výkonový stupeň	Zkrátit
Nízký výkonový stupeň	Prodloužit

ZASTAVENÍ VAŘENÍ

Vaření lze kdykoli zastavit, takže můžete:

- Zkontrolovat pokrm.
- Obrátit pokrm nebo jej zamíchat.
- Nechat jej odstát.

Chcete-li vaření zastavit...	Pak...
Dočasně	Otevřete dvířka. Výsledek: Vaření se zastaví. Vaření obnovíte opětovným uzavřením dvířek a stisknutím tlačítka Start (↕).
Zcela	Stiskněte tlačítko Stop (⏻). Výsledek: Vaření se zastaví. Chcete-li zrušit nastavení vaření, stiskněte opět tlačítko Stop (⏻).

NASTAVENÍ DOBY VAŘENÍ

Dobu vaření lze prodloužit stisknutím tlačítka +30 s, resp. o dalších 30 sekund každým dalším stisknutím.

- Vaření lze kdykoli zastavit a zkontrolovat stav pokrmu prostým otevřením dvířek.
- Prodloužení zbývajících doby vaření

Dobu vaření prodloužíte stisknutím tlačítka **Start** (↕). Každé stisknutí představuje prodloužení o 30 sekund.

- Příklad: Chcete-li prodloužit vaření o tři minuty, stiskněte tlačítko **Start** (↕) šestkrát.



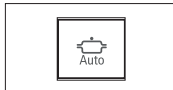
POUŽITÍ FUNKCE AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

Funkce automatického vaření (☺) zahrnuje pět předprogramovaných dob vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň. Velikost porce můžete nastavit stisknutím tlačítek (∧) a (∨).

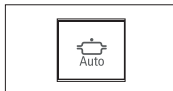
☑ Používejte pouze nádoby, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

Otevřete dvířka. Položte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka.

1. Stiskněte tlačítko **Automatické vaření** (☺).



2. Stisknutím tlačítka **Automatické vaření** (☺) zvolte typ pokrmu. Popis různých předprogramovaných nastavení je uveden v tabulce na další straně.



3. Vyberte velikost porce stisknutím tlačítek (∧) a (∨).



4. Stiskněte tlačítko **Start** (↵).

Výsledek: Pokrm se začne vařit podle zvoleného programu.

- Po skončení vaření zazní zvukový signál a čtyřikrát blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.



V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství, doby odstavení a příslušná doporučení k funkci Automatické vaření.

Programy č. 1 a 2 pracují pouze s mikrovlnným ohřevem.

Programy č. 3 a 4 pracují s kombinací mikrovlnného ohřevu a grilu.

Program č. 5 pracuje s kombinací mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu.

Kód	Pokrm	Velikost porce	Doba odstavení	Doporučení
1.	Čerstvá zelenina 	200 až 250 g 300 až 350 g 400 až 450 g 500 až 550 g 600 až 650 g 700 až 750 g	2-3 min	Zeleninu zvažte po omytí, očištění a nakrájení na stejně velké kousky. Použijte skleněnou misku s víkem. Na 200-250 g přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody, na 300-450 g přidejte 45 ml (3 polévkové lžíce) vody a na 500-750 g přidejte 60-75 ml (4-5 polévkových lžic) vody. Po uvaření zamíchejte. Vaříte-li větší množství, zamíchejte jednou během vaření.
2.	Oloupané brambory 	300 až 350 g 400 až 450 g 500 až 550 g 600 až 650 g 700 až 750 g	3 min	Brambory zvažte po oloupaní, omytí a nakrájení na stejně velké kousky. Použijte skleněnou misku s víkem. Na 300-450 g přidejte 45 ml vody (3 polévkové lžíce), na 500-750 g přidejte 60 ml vody (4 polévkové lžíce).
3.	Pečené ryby 	200 až 300 g (1 ryba) 400 až 500 g (1-2 ks) 600 až 700 g (2 ks)	3 min	Celé ryby potřete olejem a přidejte bylinky a koření. Ryby naskládejte vedle sebe, střídavě hlavy vedle ocasů, na vysoký rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, maso otočte.
4.	Kuřecí kousky 	200 až 300 g (1 kus) 400 až 500 g (2 ks) 600 až 700 g (3 ks)	3 min	Kuřecí kousky potřete olejem a okořeňte solí, pepřem a paprikou. Položte je do kruhu na vysoký rošt, kůži dolů. Jakmile se ozve zvukový signál, maso otočte.

Kód	Pokrm	Velikost porce	Doba odstavení	Doporučení
5.	Hovězí nebo jehněčí pečeně 	900 až 1000 g 1200 až 1300 g 1400 až 1500 g	10-15 min	Pečení potřete olejem a okořeňte (pouze pepřem, osolte až po upečení). Položte na nízký rošt, tučnou stranou dolů. Jakmile se ozve zvukový signál, maso otočte. Po pečení a během odstavení by mělo být maso zabaleno v alobalu.

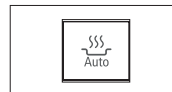
POUŽITÍ FUNKCE AUTOMATICKÝ OHŘEV

Funkce automatického ohřívání () zahrnuje čtyři předprogramované doby ohřívání. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň. Velikost porce můžete nastavit stisknutím tlačítek () a () .

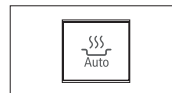
 Používejte pouze nádoby, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

Otevřete dvířka. Položte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka.

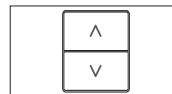
1. Stiskněte tlačítko **Automatický ohřev** () .



2. Stisknutím tlačítka **Automatický ohřev** () zvolte typ pokrmu. Popis různých předprogramovaných nastavení je uveden v tabulce na další straně.



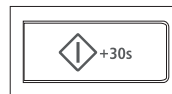
3. Vyberte velikost porce stisknutím tlačítek () a () .



4. Stiskněte tlačítko **Start** () .

Výsledek: Pokrm se začne vařit podle zvoleného programu.

- Po skončení vaření zazní zvukový signál a čtyřikrát blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.



V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství, doby odstavení a příslušná doporučení k funkci Automatický ohřev. Programy č. 1 a 2 pracují pouze s mikrovlnným ohřevem.

Programy č. 3 a 4 pracují s kombinací mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu.

Kód	Pokrm	Velikost porce	Doba odstavení	Doporučení
1.	Hotový pokrm (chlazený) 	300 až 350 g 400 až 450 g 500 až 550 g	3 min	Vložte na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tyto programy jsou vhodné pro pokrmy tvořené 3 složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, jako jsou brambory, rýže nebo těstoviny).
2.	Polévka/ Omáčka (chlazený) 	200 až 250 ml 300 až 350 ml 400 až 450 ml 500 až 550 ml 600 až 650 ml 700 až 750 ml	2-3 min	Nalijte do hluboké keramické misky nebo talíře a zakryjte plastovým poklopem. Po zaznění signálu polévku zamíchejte (trouba je nadále v chodu a při otevření dvířek se zastaví). Před odstavením a po něm pečlivě zamíchejte.
3.	Mražená pizza 	300 až 400 g 450 až 550 g 600 až 700 g	-	Mraženou pizzu (-18 °C) položte na nízký rošt. Dvě mražené pizzy lze umístit na vysoký a nízký rošt.
4.	Mražené večky 	100 až 150 g (2 ks) 200 až 250 g (4 ks) 300 až 350 g (6 ks) 400 až 450 g (8 ks)	3-5 min	2 až 6 mražených vek (-18 °C) naskládejte do kruhu na nízký rošt. 8 mražených vek naskládejte rovnoměrně na oba rošty. Tento program je vhodný pro malé mražené pečivo jako večky, bulky ciabatta a malé bagety.

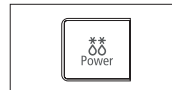
POUŽITÍ FUNKCE ROZMRAZOVÁNÍ

Funkce rozmrazování () umožňuje rozmrazovat maso, drůbež, ryby, chleba, koláče a ovoce. Doba rozmrazování a výkonový stupeň se nastavují automaticky. Stačí jednoduše vybrat program a hmotnost.

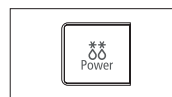
 Používejte pouze nádoby pro mikrovlnné trouby.

Otevřete dvířka. Položte mražený pokrm na keramický talíř do středu otočného talíře. Zavřete dvířka.

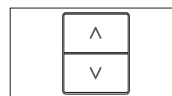
1. Stiskněte tlačítko **Rozmrazování** ()



2. Typ pokrmu zvolte stisknutím tlačítka **Rozmrazování** ()
(. Popis různých předprogramovaných nastavení je uveden v tabulce na další straně.



3. Nastavte požadovanou hmotnost pokrmu stisknutím tlačítek () a ()



4. Stiskněte tlačítko **Start** ()

Výsledek:

- Rozmrazování začne.
- Během rozmrazování zazní zvukový signál, který připomíná nutnost otočit potravinu.



5. Dalším stisknutím tlačítka **Start** () rozmrazování dokončíte.

Výsledek: Po skončení vaření zazní zvukový signál a čtyřikrát blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.



 Potraviny lze rozmrazovat také ručně. V tom případě zvolte funkci mikrovlnného ohřevu při výkonu 180 W. Další informace naleznete v části „Rozmrazování“ na straně 30.

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství, doby odstavení a příslušná doporučení k funkci Rozmrazování. Před rozmrazováním odstraňte veškeré obalové materiály. Maso, drůbež nebo ryby položte na plochý skleněný talíř nebo na keramický talíř, chléb nebo koláč na kuchyňský papír.

Kód	Pokrm	Velikost porce	Doba odstavení	Doporučení
1.	Maso 	200 až 2000 g	20-90 min	Okraje chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu maso obraťte. Tento program je vhodný pro hovězí, jehněčí, vepřové, steaky, kotlety a mleté maso.
2.	Drůbež 	200 až 2000 g	20-90 min	Konce stehen a křídel chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu drůbež otočte. Tento program je vhodný pro celé kuře i porce kuřete.
3.	Ryby 	200 až 2000 g	20-80 min	Rybí ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu rybu otočte. Tento program je vhodný pro celé ryby i rybí filety.

Kód	Pokrm	Velikost porce	Doba odstavení	Doporučení
4.	Chléb nebo koláč 	125 až 1000 g	10-60 min	Položte chléb na kousek kuchyňského papíru a otočte jej, jakmile zazní zvukový signál. Koláč položte na keramický talíř a je-li to možné, otočte jej, až zazní zvukový signál. (Trouba je nadále v chodu a při otevření dvířek se zastaví.) Tento program je vhodný pro všechny druhy chleba (krájený nebo vcelku), i pro dalamánky a bagety. Dalamánky uspořádejte do kruhu. Tento program je vhodný pro všechny druhy koláčů z kynutého těsta, sušenky, sýrový koláč a listové pečivo. Není vhodný pro křehké pečivo, ovocné a krémové koláče ani pro koláče s čokoládovou polevou.
5.	Ovoce 	100 až 600 g	5-20 min	Ovoce rozložte do kruhu na plochý skleněný talíř. Tento program je vhodný pro všechny druhy ovoce.

POUŽÍVÁNÍ FUNKCE KAVÁRNA

Pomocí funkce kavárna () se doba vaření nastaví automaticky. Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

1. Stiskněte tlačítko **Kavárna** ()



2. Typ pokrmu zvolte stisknutím tlačítka **Kavárna** ()
Popis různých předprogramovaných nastavení je uveden v tabulce na další straně.



3. Nastavte požadovanou hmotnost pokrmu stisknutím tlačítek () a ()



4. Stiskněte tlačítko **Start** ()

Výsledek: Pokrm se začne vařit podle zvoleného programu.

- Po skončení vaření zazní zvukový signál a čtyřikrát blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.



V následující tabulce jsou uvedeny automatické programy pro ohřívání nápojů a rozmrazování a ohřívání mražených porcí koláčů.

Obsahuje množství, dobu odstavení a příslušná doporučení.

Program č. 1 používá pouze mikrovlnný režim. Program č. 2 používá kombinaci mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu.

Kód	Pokrm	Velikost porce	Doba odstavení	Doporučení
1.	Nápoje (káva, mléko, čaj, voda - pokojová teplota) 	150 ml (1 šálek) 300 ml (2 šálky) 450 ml (3 šálky) 600 ml (4 šálky)	1-2 min	Nalijte tekutinu do keramických šálků a ohřívejte nezakryté. Jeden šálek dejte do středu, 2 šálky proti sobě a další 3 nebo 4 šálky postavte do kruhu. Ponechte odstát v troubě. Před odstavením a po něm nápoje opatrně zamíchejte. Při vyjímání šálků buďte opatrní (viz bezpečnostní pokyny pro tekutiny).
2.	Mražený koláč 	200 až 300 g 400 až 500 g 600 až 700 g 800-900 g 1000-1100 g 1200 až 1300 g	5-25 min.	Mražené koláče položte do středu, porce koláče do kruhu na nízký rošt. Rošt postavte do středu otočného talíře. Díky horkovzdušnému ohřevu se koláč ohřeje a bude křupavý. Tento program je vhodný pro koláče (kulaté) a porce koláče, například pro ovocný koláč s drobenkou, drobenkový koláč nebo makový koláč. Není vhodný pro koláče s krémovou náplní ani pro koláč s čokoládovým zdobením.

VAŘENÍ VE VÍCE FÁZÍCH

Mikrovlnnou troubu lze naprogramovat pro vaření až ve třech fázích (Horkovzdušný režim, Mikrovlnný + Horkovzdušný režim a Rychlé předehřátí nelze při vaření ve více fázích použít). Příklad: Chtěli byste rozmrazit potravinu a poté ji uvařit, aniž byste po každé fázi museli znovu nastavovat troubu. Tímto způsobem můžete např. kuře o hmotnosti 1,8 kg rozmrazit a uvařit ve třech fázích:

- Rozmrazování
- mikrovlnné vaření po dobu 30 minut,
- grilování po dobu 15 minut.

 První fázi musí být rozmrazení. Kombinované vaření a grilování lze použít během zbývajících dvou fází jednou, mikrovlnný ohřev dvakrát (dva různé výkonové stupně).

1. Stiskněte tlačítko **Rozmrazování** () **Power**.



2. Typ pokrmu zvolte stisknutím tlačítka **Rozmrazování** () **Power**.



3. Podle potřeby nastavte hmotnost opakovaným stisknutím tlačítek  a  (v tomto příkladu je to 1800 g).



4. Stiskněte tlačítko **Mikrovlnný ohřev** () **Mikro**.



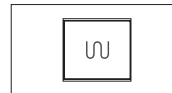
5. Vhodný výkonový stupeň zvolte opakovaným stisknutím tlačítka **Mikrovlnný ohřev** () (v tomto příkladu je to 450 W).



6. Stisknutím tlačítek  a  nastavte dobu vaření (v tomto příkladu je to 30 minut).



7. Stiskněte tlačítko **Gril** () **Gril**.



8. Stisknutím tlačítek  a  nastavte dobu vaření (v tomto příkladu je to 15 minut).



9. Stiskněte tlačítko **Start** () **Start**.

Výsledek: Vaření se spustí:

- Po skončení vaření zazní zvukový signál a čtyřikrát blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

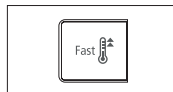


RYCHLÝ PŘEDEHŘEV MIKROVLNNÉ TROUBY

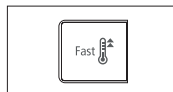
Pro vaření v horkovzdušném režimu je doporučeno troubu předehřát, aby měla již před vložením pokrmu vhodnou teplotu. Po dosažení požadované teploty je tato teplota udržována přibližně 10 minut; poté se trouba automaticky vypne. Zkontrolujte, zda je topné těleso pro požadovaný druh vaření ve vhodné poloze.

1. Stiskněte tlačítko **Rychlé předehřátí** (Fast )

Výsledek: Zobrazí se následující údaje:
220 °C (teplota)



2. Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **Rychlé předehřátí** (Fast ) nastavte teplotu.
(Teplota: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Stiskněte tlačítko **Start** ()

Výsledek: Trouba se předehřeje na požadovanou teplotu.

- Střídavě je zobrazen vybraný režim vaření (po dobu 8 sekund) a přednastavená teplota (po dobu 2 sekund).
Např. v režimu rychlého předehřevu při 200 °C



(po dobu 8 sekund)



(po dobu 2 sekund)

- Po dosažení nastavené teploty šestkrát zazní zvukový signál a teplota bude udržována po dobu 10 minut.
- Po 10 minutách čtyřikrát zazní zvukový signál a předehřívání se vypne.

-  Dosáhne-li vnitřní teplota přednastavené hodnoty, šestkrát zazní zvukový signál a teplota bude udržována po dobu 10 minut.

-  Chcete-li zjistit aktuální teplotu v troubě, stiskněte tlačítko **Rychlý předehřev** (Fast )

HORKOVZDUŠNÉ VAŘENÍ

Režim horkovzdušného vaření umožňuje přípravu pokrmů stejným způsobem jako v tradiční troubě. Mikrovlnný ohřev není použit. Požadovanou teplotu můžete nastavit v rozsahu od 40 °C do 220 °C v osmi přednastavených stupních. Maximální doba vaření je 60 minut.

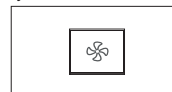
-  Přejete-li si troubu rychle předehřát, získáte informace na straně 19.

- Když se dotýkáte nádobí uvnitř trouby, vždy používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.
- Lepších výsledků při vaření a pečení dosáhnete s použitím nízkého roštu.

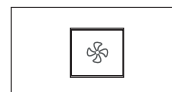
Zkontrolujte, zda je topné těleso ve vodorovné poloze a zda je otočný talíř na místě. Otevřete dvířka a vložte pokrm na nízký rošt a postavte na otočný talíř.

1. Stiskněte tlačítko **Horkovzdušný režim** ()

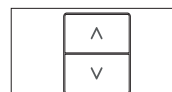
Výsledek: Zobrazí se následující údaje:
 (horkovzdušný režim)
220 °C (teplota)



2. Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **Horkovzdušný režim** () nastavte teplotu.
(Teplota: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Nastavte dobu vaření stisknutím tlačítek () a ()



4. Stiskněte tlačítko **Start** (↕).

Výsledek: Vaření se spustí:

- Po dobu 8 sekund je střídavě zobrazena zvolená doba vaření a po dobu 2 sekund přednastavená teplota. Např. 30 minut vaření při 200 °C



(po dobu 8 sekund)



(po dobu 2 sekund)

- Po skončení vaření zazní zvukový signál a čtyřikrát blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

 Chcete-li zjistit aktuální teplotu v troubě, stiskněte tlačítko **Rychlý předehřev** (Fast ).

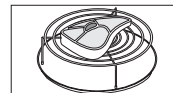


GRILOVÁNÍ

Gril umožňuje dosáhnout rychlého ohřátí a opečení potravin bez použití mikrovln.

- Když se dotýkáte nádobí uvnitř trouby, vždy používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.
- Lepších výsledků při vaření a grilování dosáhnete s použitím vysokého roštu.

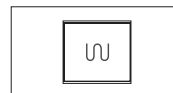
1. Otevřete dvířka a vložte pokrm na rošt.



2. Stiskněte tlačítko **Gril** (U).

Výsledek: Zobrazí se následující údaje:
U (režim grilování)

- Teplotu grilu nelze nastavit.



3. Nastavte dobu grilování stisknutím tlačítek (Λ) a (V).

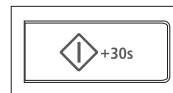
- Maximální doba grilování je 60 minut.



4. Stiskněte tlačítko **Start** (↕).

Výsledek: Začne grilování:

- Po skončení vaření zazní zvukový signál a čtyřikrát blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

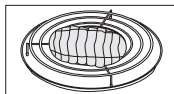


VOLBA PŘÍSLUŠENSTVÍ

Tradiční horkovzdušné vaření vyžaduje kuchyňské potřeby. Používejte pouze kuchyňské náčiní vhodné pro použití v normální troubě.

Nádobí vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě není obvykle vhodné pro horkovzdušné vaření. Nepoužívejte plastové nádoby, plastové nádoby, papírové kelímky, utěrky apod.

Chcete-li vybrat režim kombinovaného vaření (mikrovlnný ohřev a gril nebo horkovzdušný režim), použijte pouze nádoby, které je vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě.



-  Další informace o vhodném nádobí a náčiní naleznete v části Pokyny pro výběr nádobí na straně 24.

KOMBINACE MIKROVLNNÉHO OHŘEVU A GRILOVÁNÍ

Vaření pomocí mikrovlnného ohřevu můžete také kombinovat s grilem, čímž dosáhnete současně uvaření i opečení potravin.

-  **VŽDY** používejte pouze nádoby vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Ideální jsou skleněné nebo keramické nádoby, protože jimi mohou mikrovlny rovnoměrně proniknout.
- VŽDY** používejte chňapky, když se dotýkáte nádobí uvnitř trouby, protože nádobí je velmi horké.
- Lepších výsledků při vaření a grilování dosáhnete s použitím vysokého roštu.

Otevřete dvířka. Položte pokrm na rošt, který nejlépe vyhovuje typu připravovaného pokrmu. Položte rošt na otočný talíř. Zavřete dvířka.

1. Stiskněte tlačítko **Mikrovlnný ohřev + Gril** (.

Výsledek: Zobrazí se následující údaje:

 (kombinovaný režim mikrovlnný ohřev a grilování)

600 W (výstupní výkon)



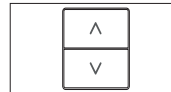
2. Vhodný výkonový stupeň zvolte opakovaným stisknutím tlačítka **Mikrovlnný ohřev + Gril** (, dokud se nezobrazí odpovídající stupeň výkonu (300-600 W).

- Teplotu grilu nelze nastavit.



3. Nastavte dobu vaření stisknutím tlačítek () a (.

- Maximální doba vaření je 60 minut.



4. Stiskněte tlačítko **Start** (.

Výsledek:

- Zahájí se kombinované vaření.
- Po skončení vaření zazní zvukový signál a čtyřikrát blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.



KOMBINACE MIKROVLNNÉHO A HORKOVZDUŠNÉHO OHŘEVU

Kombinované vaření používá režim mikrovlnného ohřevu a horkovzdušný režim.

Přehřívání není potřebné, protože mikrovlnná energie působí okamžitě.

V kombinovaném režimu je možné připravovat mnoho pokrmů, zvláště pak:

- Pečená masa a drůbež
- Koláče a buchty
- Vaječné a sýrové pokrmy

 **VŽDY** používejte pouze nádoby vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Ideální jsou skleněné nebo keramické nádoby, protože jimi mohou mikrovlny rovnoměrně proniknout. **VŽDY** používejte chňapky, když se dotýkáte nádobí uvnitř trouby, protože nádobí je velmi horké. Lepších výsledků při vaření a opékání dosáhnete s použitím nízkého roštu.

Otevřete dvířka. Položte pokrm na otočný talíř nebo na nízký rošt, který umístíte na otočný talíř. Zavřete dvířka.

1. Stiskněte tlačítko **Mikrovlnný + Horkovzdušný ohřev** ().

Výsledek: Zobrazí se následující údaje:

 (kombinovaný režim mikrovlnný ohřev a horkovzdušný režim)
600 W (výstupní výkon: přepne se do následujícího teplotního režimu během 2 sekund)
220 °C (teplota)

2. Stisknutím tlačítka **Mikrovlnný + Horkovzdušný ohřev** () nastavte teplotu.
(Teplota: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

3. Nastavte dobu vaření stisknutím tlačítek () a ().

- Maximální doba vaření je 60 minut.

4. Vhodný výkonový stupeň zvolte opakovaným stisknutím tlačítka **Mikrovlnný + Horkovzdušný ohřev** () , dokud se nezobrazí odpovídající výkonový stupeň (600, 450, 300, 180, 100 W).

5. Stiskněte tlačítko **Start** ().

Výsledek:

- Zahájí se kombinované vaření.
- Trouba se vyhřeje na požadovanou teplotu a poté pokračuje v režimu mikrovlnného ohřevu až do uplynutí doby vaření.
- Po dobu 8 sekund je střídavě zobrazena zvolená doba vaření a po dobu 2 sekund přednastavená teplota. Např. 30 minut vaření při 200 °C



(po dobu 8 sekund)



(po dobu 2 sekund)

- Po skončení vaření zazní zvukový signál a čtyřikrát blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

-  Chcete-li zjistit aktuální teplotu v troubě, stiskněte tlačítko **Rychlý předehřev** ().

POUŽITÍ FUNKCE PAMĚŤ VAŘENÍ

Pokud často připravujete nebo ohříváte stejné typy pokrmů, lze uložit doby přípravy a stupně výkonu do paměti trouby, takže není nutné je vždy znovu nastavovat.

Uložení nastavení.

1. **Chcete-li naprogramovat...** **Stiskněte tlačítko Paměť** ()...

Nastavení Jednou (zobrazuje se **P**)
Reset Dvakrát (zobrazuje se **P**)



2. Nastavte program přípravy jako obvykle (MW, gril, MW + gril, Horkovzduch, MW + Horkovzduch)

3. Stiskněte tlačítko **Start** ().

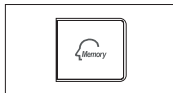
Výsledek: Nastavení se nyní uložilo do paměti trouby.



Uložení nastavení.

Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře.

1. Stiskněte tlačítko **Paměť** ().



2. Stiskněte tlačítko **Start** ().

Výsledek: Nastavení se nyní uložilo do paměti trouby.



POUŽITÍ FUNKCE ODSTRANĚNÍ PACHU

Tuto funkci použijte po přípravě aromatických pokrmů nebo pokud je uvnitř trouby mnoho kouře.

Nejprve vyčistěte vnitřní prostor trouby.

Po dokončení čištění stiskněte tlačítko **Odstranění pachu** (). Čtyřikrát zazní zvukový signál.



 Doba odstraňování pachu je nastavena na 5 minut.

 Dobu **Odstraňování pachu** můžete nastavit pomocí tlačítka +30s.

 Maximální doba odstraňování pachu je 15 minut.

BEZPEČNOSTNÍ ZÁMEK MIKROVLNNÉ TROUBY

Tato mikrovlnná trouba je vybavena speciálním programem pro bezpečnost dětí. Ten umožňuje troubu „uzamknout“ tak, aby ji nemohly náhodně spustit děti ani nikdo nekompetentní.

Troubu lze uzamknout kdykoli.

1. Stiskněte zároveň tlačítka **Gril** () a **Mikrovlnný + Horkovzdušný ohřev** () (asi na tři sekundy).

Výsledek:

- Trouba je uzamčená.
- Na displeji se zobrazí „L“.



2. Chcete-li troubu odemknout, znovu zároveň stiskněte tlačítka **Gril** () a **Mikrovlnný + Horkovzdušný ohřev** () (asi na tři sekundy).

Výsledek: Poté můžete troubu normálně používat.



ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ ZVUKOVÉHO SIGNÁLU

Zvukový signál lze kdykoli zapnout nebo vypnout.

1. Stiskněte tlačítka **Zapnout/vypnout zvukový signál** (🔊).

Výsledek: Trouba přestane vydávat zvukové signály.



2. Chcete-li znovu zapnout/vypnout zvukový signál, stiskněte znovu tlačítka **Zapnout/vypnout zvukový signál** (🔊).

Výsledek: Normální funkce trouby se obnoví.



POKYNY PRO VÝBĚR NÁDOBÍ

Aby se potraviny v mikrovlnném režimu uvařily či upekly, musejí jimi mikrovlny proniknout. Použité nádobí nesmí mikrovlny odrážet ani pohlcovat. Proto je třeba pečlivě volit nádobí. Je-li nádobí označeno jako vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě, nemusíte si dělat starosti. V následujícím seznamu jsou uvedeny různé typy nádobí a informace o tom, zda a jak se mají používat v mikrovlnné troubě.

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
Alobal	✓ ✗	Lze jej použít v malém množství k ochraně částí pokrmů před převařením. Při použití příliš velkého množství alobalu nebo v případě, že je alobal příliš blízko stěny trouby, může dojít ke vzniku elektrického oblouku.
Opékač talíř	✓	Nepřehřívejte jej delší dobu než 8 minut.
Porcelán a keramika	✓	Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, pokud nemají kovové zdobení.
Jednorázové nádobí z polyesterového kartonu	✓	V těchto miskách jsou baleny některé mražené potraviny.
Balení potravin rychlého občerstvení		
• Polystyrénové kelímky	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů. Při přehřátí se polystyrén může roztavit.
• Papírové sáčky nebo noviny	✗	Mohou se vznítit.
• Recyklovaný papír nebo kovové lemy	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Skleněné nádobí		
• Stolní nádobí do trouby	✓	Je možné použít, pokud nemá kovové zdobení.
• Křehké skleněné nádobí	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů nebo tekutin. Tenké sklo může při náhlém zahřátí prasknout nebo se roztržít.

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
Zavařovací sklenice	✓	Je nutné sejmut víčko. Vhodné pouze pro ohřívání.
Kovy		
Nádobí	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku nebo požár.
Uzávěry sáčků do mrazničky	✗	
Papír		
Talíře, kelímky a kuchyňské utěrky	✓	Pro krátkou dobu vaření a ohřívání. Také pro absorpci přebytečné vlhkosti.
Recyklovaný papír	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Plastové nádoby		
Nádoby	✓	Zvláště pokud jde o termoplast odolný proti teplu. Některé plasty se při vysokých teplotách mohou zkroutit nebo ztratit barvu. Nepoužívejte melaminové plasty.
Potravinová fólie	✓	Lze použít k udržení vlhkosti. Nesmí se dotýkat potravin. Při odstraňování fólie buďte opatrní, protože bude unikat horká pára.
Sáčky do mrazničky	✓ ✗	Pouze jsou-li vhodné pro vaření nebo mikrovlnnou troubu. Nesmí být vzduchotěsné. V případě potřeby propíchněte vidličkou.
Voskový papír nebo papír odolný proti tukům	✓	Lze je použít k uchování vlhkosti a zabránění postříkání.

- ✓ : Doporučeno
✓✗ : Budte opatrní
✗ : Nebezpečné

POKYNY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ

MIKROVLNY

Mikrovlnná energie proniká potravinami, protože ji přitahuje voda, tuk a cukr obsažené v potravinách. Energie je těmito látkami absorbována. Mikrovlny způsobují rychlý pohyb molekul v potravinách. Rychlý pohyb těchto molekul vytváří tření a výsledkem je uvaření potravin.

VAŘENÍ

Nádobí pro vaření v mikrovlnné troubě:

Pro dosažení maximální účinnosti musí nádobí umožňovat průchod mikrovlnné energie. Mikrovlny se odrážejí od kovů, například od nerezové oceli, hliníku a mědi, ale dokážou proniknout keramikou, sklem, porcelánem a plasty a také papírem a dřevem. Z tohoto důvodu se pokrmy nikdy nesmějí vařit v kovových nádobách.

Potraviny vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě:

Pro vaření v mikrovlnné troubě je vhodná celá řada potravin, například čerstvá nebo mražená zelenina, ovoce, těstoviny, rýže, obiloviny, luštěniny, ryby a maso. V mikrovlnné troubě je možné připravovat i omáčky, pudink, polévky, pudinky vařené v páře, konzervy a čatni. Obecně řečeno je mikrovlnné vaření ideální pro všechny potraviny, které lze běžně připravit na varné desce. Například rozpouštění másla nebo čokolády (viz kapitola obsahující tipy, techniky a rady).

Zakrývání během vaření

Zakrytí pokrmu během vaření je velmi důležité, protože odpařená voda stoupá ve formě páry a přispívá tak k procesu vaření. Pokrmy lze zakrýt několika způsoby, například keramickým talířem, plastovým víkem nebo potravinovou fólií.

Doby odstavení

Po skončení vaření je důležitá doba odstavení, aby se vyrovnala teplota v pokrmu.

Pokyny pro přípravu pokrmů z mražené zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. Vařte zakryté po minimální dobu - viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku.

Zamíchejte dvakrát během vaření a jednou po skončení vaření. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Na dobu odstavení zakryjte.

Pokrm	Porce	Napájení	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Špenát	150 g	600 W	5-6	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody.
Brokolice	300 g	600 W	8-9	2-3	Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžici) studené vody.
Hrášek	300 g	600 W	7-8	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody.
Zelené fazolky	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžici) studené vody.
Michaná zelenina (mrkev/hrášek/kukuřice)	300 g	600 W	7-8	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody.
Michaná zelenina (na čínský způsob)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody.

Pokyny pro přípravu rýže a těstovin

Rýže:

Použijte velkou skleněnou pyrexovou misku s víkem - rýže při vaření zdvojnásobí svůj objem. Vařte zakryté.

Po uplynutí doby vaření pokrm před odstavením zamíchejte a osolte nebo přidejte bylinky či máslo.

Poznámka: Rýže nemusí po uplynutí doby vaření absorbovat všechnu vodu.

Těstoviny:

Použijte velkou skleněnou pyrexovou misku. Přidejte vroucí vodu, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté.

Během vaření a po něm občas zamíchejte. Během doby odstavení zakryjte a poté důkladně scedte.

Pokrm	Porce	Napájení	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Bílá rýže (předvařená)	250 g	900 W	15-16	5	Přidejte 500 ml studené vody.
	375 g		17½-18½		Přidejte 750 ml studené vody.
Hnědá rýže (předvařená)	250 g	900 W	20-21	5	Přidejte 500 ml studené vody.
	375 g		22-23		Přidejte 750 ml studené vody.
Michaná rýže (rýže + divoká rýže)	250 g	900 W	16-17	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Michané obiloviny (rýže + obiloviny)	250 g	900 W	17-18	5	Přidejte 400 ml studené vody.
Těstoviny	250 g	900 W	10-11	5	Přidejte 1000 ml teplé vody.

Pokyny pro přípravu pokrmů z čerstvé zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. Přidejte 30-45 ml studené vody (2-3 polévkové lžíce) na každých 250 g (pokud není doporučeno jiné množství vody - viz tabulka). Vařte zakryté po minimální dobu - viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku. Během vaření a po něm jednou zamíchejte. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Nádobu zakryjte a nechte 3 minuty odstát.

Tip: Čerstvou zeleninu nakrájejte na stejně velké kousky. Čím menší kousky budou, tím rychleji se uvaří.

Veškerá čerstvá zelenina by se měla vařit při plném mikrovlnném výkonu (900 W).

Pokrm	Porce	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Brokolice	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Připravte stejně velké růžice. Stonky srovnajte směrem ke středu.
Růžičková kapusta	250 g	6-6½	3	Přidejte 60-75 ml (5-6 polévkových lžic) vody.
Mrkev	250 g	4½-5	3	Mrkev nakrájejte na stejně velké plátky.
Květák	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Připravte stejně velké růžice. Velké růžice rozpulte. Stonky upravte směrem do středu.
Cuketa	250 g	4-4½	3	Cuketu nakrájejte na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody nebo oříšek másla. Vařte, dokud nezměkne.
Lilek	250 g	3½-4	3	Lilky nakrájejte na malé plátky a pokapejte je 1 lžící citrónové šťávy.
Pórek	250 g	4-4½	3	Pórek nakrájejte na silné proužky.

Pokrm	Porce	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Žampiony	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Malé žampiony připravujte vcelku, větší nakrájené na plátky. Nepřidávejte vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Osolte a opepřete. Před podáváním scedte.
Cibule	250 g	5-5½	3	Cibuli nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml (1 polévkovou lžici) vody.
Paprika	250 g	4½-5	3	Papriku nakrájejte na malé plátky.
Brambory	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Oloupané brambory zvažte a nakrájejte je na půlky nebo čtvrtky podobné velikosti.
Řepa	250 g	5½-6	3	Řepu nakrájejte na kostičky.

OHŘEV

Mikrovládná trouba ohřeje pokrm ve zlomku času, který by byl potřeba k ohřátí v běžné troubě.

Výkonové stupně a doby ohřevu v následující tabulce použijte jako orientační pokyny. Při stanovení dob uvedených v tabulce byly uvažovány tekutiny o pokojové teplotě přibližně +18 až +20 °C nebo chlazené potraviny o teplotě přibližně +5 až +7 °C.

Uspořádání a zakrytí

Neohřívajte velké kusy, například kýtů. Mají sklon k převaření a vysušení ještě předtím, než se ohřeje jejich střed. Při ohřívání menších kousků dosáhnete lepšího výsledku.

Výkonové stupně a míchání

Některé potraviny lze ohřívát při nastavení na výkon 900 W, zatímco některé musejí být ohřívány při výkonu 600 W, 450 W nebo dokonce 300 W.

Pokyny naleznete v tabulce.

Obecně je lepší ohřívát potraviny a pokrmy při nastavení na nižší výkonový stupeň v případě, že je potravina křehká, je jí mnoho nebo je pravděpodobné, že se rychle zahřeje (například plněné koláčky).

Pro dosažení nejlepších výsledků ohřevu pokrm dobře míchejte anebo otáčejte. Je-li to možné, před podáváním znovu zamíchejte.

Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba míchat pokrm před ohříváním, během ohřívání i po něm. Během doby odstavení ponechte pokrm v mikrovládné troubě. Doporučujeme do tekutin vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku. Vyhněte se přehřátí (a tedy znehodnocení) pokrmů a potravin. Je lepší nastavit dobu vaření na nižší hodnotu a v případě potřeby ji prodloužit.

Doby ohřevu a odstavení

Při prvním ohřívání potraviny je pro pozdější potřebu vhodné poznamenat si dobu potřebnou k ohřátí.

Vždy se ujistěte, zda je ohřívána potravina všude horká.

Po ohřevu ji krátce odstavte, aby se vyrovnala teplota.

Doporučená doba odstavení po ohřevu je 2 až 4 minuty, pokud není v tabulce doporučeno jinak.

Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Další informace jsou uvedeny také v kapitole popisující bezpečnostní opatření.

OHŘEV TEKUTIN

Vždy dodržujte dobu odstavení alespoň 20 sekund po vypnutí trouby, aby mohlo dojít k vyrovnání teploty. Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba do nápojů vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku a nápoje míchat před ohříváním, během ohřívání a po něm.

OHŘEV DĚTSKÉ VÝŽIVY

DĚTSKÁ VÝŽIVA:

Vyklopte výživu do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte! Před podáváním nechte 2 až 3 minuty odstát. Znovu zamíchejte a zkontrolujte teplotu. Doporučená teplota podávání: mezi 30 a 40 °C.

KOJENECKÉ MLÉKO:

Mléko nalijte do sterilizované skleněné láhve. Ohřívajte nezakryté. Nikdy neohřívajte dětskou láhev s nasazenou savičkou, protože láhev by mohla při přehřátí explodovat. Před odstavením dobře protřepejte a před podáváním znovu protřepejte! Vždy zkontrolujte teplotu kojeneckého mléka nebo dětské výživy, než je dítěti podáte. Doporučená teplota podávání: cca 37 °C

POZNÁMKA:

Především dětskou výživu je třeba před podáváním pečlivě zkontrolovat, abyste předešli popáleninám.

Výkonové stupně a doby uvedené v následující tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Ohřev dětské výživy a kojeneckého mléka

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Pokrm	Porce	Napájení	Čas	Doba odstavení (min)	Pokyny
Dětská výživa (zelenina + maso)	190 g	600 W	30 s	2-3	Ohřívajte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.
Dětská kaše (obilovina + mléko + ovoce)	190 g	600 W	20 s	2-3	Ohřívajte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.
Kojenecké mléko	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 1 min. až 1 min. 10 s	2-3	Dobře zamíchejte nebo protřepejte a nalijte do sterilizované skleněné láhve. Postavte do středu otočného talíře. Vařte nezakryté. Dobře protřepejte a nechte alespoň 3 minuty odstát. Před podáváním dobře protřepejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.

Ohřev tekutin a potravin

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Pokrm	Porce	Napájení	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Nápoje (káva, čaj, voda)	150 ml (1 šálek) 250 ml (2 šálky) 450 ml (3 šálky) 600 ml (4 šálky)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Nalijte do keramických šáleků a ohřívajte nezakryté. Jeden šálek dejte do středu, 2 šálky proti sobě a 3 postavte do kruhu. Během doby odstavení je ponechte v mikrovlnné troubě a dobře zamíchejte.
Polévka (chlazená)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Ohřívajte v hlubokém keramickém talíři nebo hluboké keramické mise. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním.
Dušený pokrm (chlazený)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Vložte dušený pokrm do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním.

Pokrm	Porce	Napájení	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	3½-4½	3	Těstoviny (např. špagety nebo nudle) dejte na měkký keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Před podáváním zamíchejte.
Plněné těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	4-5	3	Plněné těstoviny (např. ravioli, tortellini) dejte do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním.
Pokrm na talíři (chlazený)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Pokrm tvořený 2-3 chlazenými složkami umístěte na keramickou misku. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby.
Sýrové fondue připravené k podávání (chlazené)	400 g	600 W	6-7	1-2	Vložte do vhodné skleněné pyrexové nádoby s víkem. Během ohřívání a po něm zamíchejte. Před podáváním dobře zamíchejte.

ROZMRAZOVÁNÍ

Mikrovlny představují vynikající způsob, jak rozmrazit zmražené potraviny. Mikrovlny mražené potraviny šetrně a v krátké době rozmrazí. To může být velmi výhodné například v případě, kdy se objeví nečekaní hosté.

Mražená drůbež musí být před vařením důkladně rozmrazena. Odstraňte všechny kovové sponky a vyjměte veškeré obaly, aby mohla tekutina odtéci.

Vložte mraženou potravinu do nádoby bez poklice. V polovině rozmrazování obraťte, scedte všechny tekutiny a co nejdříve odstraňte všechny drůbký. Občas pokrm zkontrolujte a ujistěte se, že není zahřátý.

Pokud se menší a tenčí části mražené potraviny začnou zahřívát, je možné je během rozmrazování chránit zabalením do velmi malých proužků alobalu.

Pokud by se drůbež začala na povrchu zahřívát, zastavte rozmrazování a nechte 20 minut odstát. Pak teprve pokračujte v rozmrazování.

Ryby, maso a drůbež nechte odstát, aby se mohlo rozmrazování dokončit. Doba odstavení pro úplné rozmrazení se liší podle množství potraviny. Údaje naleznete v následující tabulce.

Tip: Ploché potraviny se rozmrazují lépe než silné vrstvy a malá množství vyžadují kratší dobu rozmrazování. Myslete na tuto radu při zmrazování a rozmrazování potravin.

Při rozmrazování mražených potravin o teplotě -18 až -20 °C použijte pro orientaci tuto tabulku.

Všechny mražené potraviny by měly být rozmrazovány při rozmrazovacím výkonovém stupni (180 W).

Pokrm	Porce	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Maso				
Mleté maso	250 g	6-7	15-30	Maso položte na mělký keramický talíř. Tenčí okraje chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
	500 g	10-12		
Vepřové steaky	250 g	7-8		
Drůbež				
Kuřecí kousky	500 g (2 ks)	14-15	15-60	Nejprve položte kuřecí kousky kůží dolů, celé kuře položte prsíčky na mělký keramický talíř. Tenčí části, například konce stehen a křídla, chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Celé kuře	1200 g	32-34		
Ryby				
Rybí filety	200 g	6-7	10-25	Mraženou rybu položte doprostřed mělkého keramického talíře. Tenčí části zasuňte pod silnější části. Tenké části filet a ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Celé ryby	400 g	11-13		
Ovoce				
Bobulovité ovoce	300 g	6-7	5-10	Ovoce rozložte na mělkou kulatou skleněnou misku (o velkém průměru).
Chléb				
Dalamánky (přibližně po 50 g)	2 ks 4 ks	1-1½ 2½-3	5-20	Dalamánky uspořádejte do kruhu, chléb vodorovně na kuchyňský papír položený na střed otočného talíře. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Toasty nebo sendviče	250 g	4-4½		
Německý chléb (pšeničná + žitná mouka)	500 g	7-9		

GRILOVÁNÍ

Topné grilovací těleso je umístěno pod stropem prostoru trouby. Jsou v činnosti, když jsou zavřená dvířka a otočný talíř se otáčí. Otáčení talíře zajišťuje rovnoměrnější opečení potraviny. Přehřátím grilu po dobu 4 minut docílíte rychlejšího opečení potraviny.

Nádobí vhodné pro grilování:

Mělo by být ohnivzdorné a může obsahovat kov. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

Potraviny vhodné ke grilování:

Kotlety, páčky, steaky, hamburgery, plátky šunky a slaniny, tenké porce ryb, sendviče a všechny druhy toastů s oblohou.

Důležitá poznámka:

Nezapomeňte, že potraviny je nutné položit na vysoký rošt (pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení).

MIKROVLNNÝ OHŘEV + GRILOVÁNÍ

Tento režim vaření kombinuje vyzařované teplo grilu s rychlostí mikrovlnného vaření. Je v činnosti, jen když jsou zavřená dvířka a otočný talíř se otáčí. Díky otáčení otočného talíře se potravina po povrchu rovnoměrně opeče. Tento model nabízí tři kombinované režimy: 600 W + Gril, 450 W + Gril a 300 W + Gril.

Nádobí pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním:

Použijte nádobí, kterým mohou mikrovlny proniknout. Nádobí by mělo být ohnivzdorné. V kombinovaném režimu vaření nepoužívejte kovové nádobí. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

Potraviny vhodné pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním:

Mezi potraviny vhodné pro kombinovaný režim vaření patří všechny druhy vařených pokrmů, které je třeba ohřát a opéci (například zapékané těstoviny) a také potraviny vyžadující krátkou dobu pro opečení povrchu. Tento režim je také možné použít pro silné porce potravin, kterým prospívá opečený a křupavý povrch (například kuřecí kousky, které se v polovině doby vaření otočí). Podrobné informace naleznete v tabulce pro grilování.

Důležitá poznámka:

Nezapomeňte, že v kombinovaném režimu vaření (mikrovlny + Grilování) je třeba potraviny položit na vysoký rošt, pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení. Pokyny si prosím vyhledejte v následující tabulce. Pokud má být pokrm opečený z obou stran, je třeba jej otočit.

Pokyny pro přípravu čerstvých pokrmů na grilu

Přehřívejte gril 2 až 3 minuty pomocí funkce grilování.

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro grilování.

Při vyjímání z trouby použijte chňapky.

Čerstvé potraviny	Porce	Napájení	Doba opékání jedné strany (min)	Doba opékání druhé strany (min)	Pokyny
Toasty	4 kusy (každý 25 g)	Pouze gril	2-3	1-2	Položte toastové plátky vedle sebe na vysoký rošt.
Grilovaná rajčata	400 g (2 ks)	300 W + Gril	5-6	-	Rajčata rozkrojte na poloviny. Navrch položte sýr. Uspořádejte je do kruhu na mělkou nádobu z ohnivzdorného skla. Uložte na vysoký rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
Toast se sýrem a rajčaty	4 kusy (300 g)	300 W + Gril	4-5	-	Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na vysoký rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
Havajské toasty (šunka, ananas, sýrové plátky)	4 kusy (500 g)	300 W + Gril	5-6	-	Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na vysoký rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
Pečené brambory	500 g	600 W + Gril	7-8	-	Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je do kruhu na vysoký rošt, stranou řezu ke grilu.

Čerstvé potraviny	Porce	Napájení	Doba opékání jedné strany (min)	Doba opékání druhé strany (min)	Pokyny
Gratinované brambory / zelenina (chlazené)	450 g	450 W + Gril	9-11	-	Vložte čerstvé suroviny do malé misky z ohnivzdorného skla. Položte misku na vysoký rošt. Po uvaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
Pečená jablka	2 jablka (přibl. 400 g)	300 W + Gril	7-8	-	Vykrájejte jádřince a naplňte jablka hrozkami a džemem. Ozdobte mandlovými plátky. Uspořádejte do kruhu na mělkou misku z ohnivzdorného skla. Položte misku přímo na nízký rošt.
Kuřecí kousky	500 g (2 ks)	300 W + Gril	8-10	6-8	Kuřecí kousky potřete olejem a kořením. Položte je do kruhu na vysoký rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.
Hovězí steaky (středně propečené)	400 g (2 ks)	Pouze gril	10-14	8-12	Potřete steaky olejem. Položte je do kruhu na vysoký rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.
Pečené ryby	400-500 g	300 W + Gril	5-7	5½-6½	Celé ryby potřete olejem a přidejte bylinky a koření. Dvě ryby položte vedle sebe (hlavy vedle ocasů), na vysoký rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.

HORKOVZDUŠNÝ OHŘEV

Režim horkovzdušného ohřevu umožňuje přípravu pokrmů stejným způsobem jako v tradiční troubě.

Topné těleso a ventilátor jsou umístěny na zadní stěně trouby tak, aby horký vzduch cirkuloval.

Nádobí pro horkovzdušný ohřev:

Jakékoli běžné žáruvzdorné nádoby, plechy na pečení a pečicí papír - použít můžete každé nádoby, které byste použili v konvenční troubě.

Potraviny vhodné pro horkovzdušný ohřev:

Tímto způsobem mohou být připraveny například sušenky, čajové koláčky, rolády, koláče a ovocné koláče, plněné větrníčky a bublaniny.

MIKROVLNY + HORKOVZDUŠNÝ REŽIM

Tento režim kombinuje působení mikrovlnné energie s horkým vzduchem. Tím se zkracuje doba přípravy a pokrm získává křupavou opečenou kůrku.

Horkovzdušné vaření je tradiční a dobře známý způsob přípravy pokrmů v troubě s horkým vzduchem, cirkulujícím pomocí větráku na zadní stěně trouby.

Nádobí pro vaření pomocí kombinace mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu:

Nádoby by měly být schopné propouštět mikrovlny. Měly by být také žáruvzdorné (jako je sklo, keramika nebo porcelán bez kovového zdobení); obdobně jako nádoby uvedené pro mikrovlnné vaření + Grilování.

Potraviny vhodné pro mikrovlnné + horkovzdušné vaření.

Všechny druhy masa a drůbeže, také dušené a zapékané pokrmy, piškotové moučníky a lehké ovocné dorty a koláče, pečená zelenina, vdolky a chléb.

Pokyny pro horkovzdušnou přípravu čerstvých a mražených potravin

Troubu předehřejte pomocí funkce automatické předehřívání na požadovanou teplotu. Jako vodičko pro horkovzdušné vaření používejte výkonové stupně a doby vaření uvedené v této tabulce. Při vyjímání z trouby použijte chňapky.

Čerstvé potraviny	Porce	Napájení	Doba opékání jedné strany (min)	Doba opékání druhé strany (min)	Pokyny
PIZZA					
Mražená pizza (hotová)	300-400 g	450 W + 220 °C	13-15	-	Pizzu položte na nízký rošt. Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.
TĚSTOVINY					
Mražené lasagne	400 g	450 W + 220 °C	22-25	-	Vložte do vhodné nádoby z ohnivzdorného skla nebo ponechte v původním obalu (zkontrolujte, zda je vhodný pro mikrovlnné trouby a snáší zahřívání). Vložte mražené zapékané těstoviny na nízký rošt. Po uvaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
MASO					
Hovězí nebo jehněčí pečeně (středně propečená)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13	Pečení potřete olejem a okořeňte solí, pepřem a paprikou. Položte na nízký rošt, nejprve tučnou stranou dolů. Po upečení zabalte pečení do alobalu a nechte 10 až 15 minut odstát.
Pečené kuře	1000-1100 g	450 W + 220 °C	17-22	13-17	Kuře potřete olejem a kořením. Nejprve kuře položte prsíčky dolů, potom otočte a položte na nízký rošt. Nechte 5 minut odležet.

Čerstvé potraviny	Porce	Napájení	Doba opékání jedné strany (min)	Doba opékání druhé strany (min)	Pokyny
CHLĚB					
Čerstvé vky	6 kusy (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-	Položte vky do kruhu na nízký rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
Česnekový chléb (chlazený, předpečený)	200 g (1 kus)	180 W + 220 °C	8-10	-	Položte chlazené bagety na pečicí papír na nízký rošt. Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.
BÁBOVKA					
Jablkový koláč (čerstvé těsto)	500 g	Pouze 180 °C	38-43	-	Vložte čerstvé těsto do malé čtverhranné formy z černého kovu (o délce 25 cm). Položte koláč na nízký rošt. Po upečení nechte 5 až 10 minut odstát.
Muffiny (čerstvé těsto)	12 x 30 g (350-400 g)	Pouze 220 °C	17-23	-	Naplňte čerstvé těsto rovnoměrně do papírových forem na muffiny. Položte formy na nízký rošt. Po upečení nechte 5 minut odstát.
Sušenky (čerstvé těsto)	200-250 g	Pouze 200 °C	15-20	-	Položte chlazené croissanty na pečicí papír na nízký rošt.
Mražený koláč	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Položte mražený koláč přímo na nízký rošt. Po rozmrazení a prohřátí nechte 15 až 20 minut odstát.

SPECIÁLNÍ RADY

ROZPOUŠTĚNÍ MÁSLA

Vložte 50 g másla do malé hluboké skleněné nádoby. Zakryjte plastovým víkem. Zahřívejte 30 až 40 sekund při výkonu 900 W, dokud se máslo nerozpustí.

ROZPOUŠTĚNÍ ČOKOLÁDY

Vložte 100 g čokolády do malé hluboké skleněné nádoby. Zahřívejte 3 až 5 minut při výkonu 450 W, dokud se čokoláda nerozpustí. Během rozpouštění jednou či dvakrát zamíchejte. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

ROZPOUŠTĚNÍ KRYSTALIZOVANÉHO MEDU

Vložte 20 g krystalizovaného medu do malé hluboké skleněné nádoby. Zahřívejte 20 až 30 sekund při výkonu 300 W, dokud se med nerozpustí.

ROZPOUŠTĚNÍ ŽELATINY

Vložte suché plátky želatiny (10 g) na 5 minut do studené vody. Odkapanou želatinu vložte do malé mísy z ohnivzdorného skla. Zahřívejte po dobu 1 minuty při výkonu 300 W. Po rozpouštění zamíchejte.

PŘÍPRAVA POLEVY (NA DORTY A KOLÁČE)

Smíchejte instantní polevu (asi 14 g) se 40 g cukru a 250 ml studené vody. Vaře nezakryté v nádobě z ohnivzdorného skla po dobu 3½ až 4½ minuty při výkonu 900 W, až poleva/želatina zprůhlední. Během vaření dvakrát zamíchejte.

VAŘENÍ MARMELÁDY

Vložte 600 g ovoce (například směs bobulovitých plodů) do nádoby z ohnivzdorného skla s víkem. Přidejte 300 g cukru pro konzervaci a dobře zamíchejte. Vaře nezakryté po dobu 10 až 12 minut při výkonu 900 W. Během vaření několikrát zamíchejte. Vlijte přímo do malých zavařovacích sklenic se šroubovacím víčkem. Nechte odstát na víčku po dobu 5 minut.

VAŘENÍ PUDINKU

Nasypte pudinkový prášek a cukr do mléka (500 ml) podle pokynů výrobce a dobře rozmíchejte. Použijte nádobu z ohnivzdorného skla vhodné velikosti s víkem. Vaře zakryté po dobu 6½ až 7½ minuty při výkonu 900 W. Během vaření několikrát důkladně zamíchejte.

OPÉKÁNÍ MANDLOVÝCH PLÁTKŮ

Rovnoměrně rozprostřete 30 g plátek mandlí na středně velký keramický talíř. Během opékání několikrát promíchejte, opékejte 3½ až 4½ minuty při výkonu 600 W. Nechte v troubě 2 až 3 minuty odstát. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

ČIŠTĚNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY

Následující součásti trouby by měly být pravidelně čištěny, aby nedošlo k usazení částeczek potravin a tuků:

- Vnitřní a vnější povrchy
- Dvířka a těsnění dvířek
- Otočný talíř a otočné kruhy

 **VŽDY** zajistěte, aby bylo těsnění dvířek čisté a dvířka se správně zavírala.

 Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

1. Vnější plochy očistěte měkkým hadříkem a teplou mýdlovou vodou. Opláchněte a osušte.
2. Skvrny nebo cákance na vnitřních površích nebo na otočném kruhu odstraňte hadříkem namočeným v mýdlové vodě. Opláchněte a osušte.
3. Ztvrdlé částecčky potravin a nepříjemný zápach odstraníte takto: položte na otočný talíř šálek zředěné citrónové šťávy a deset minut zahřívejte na maximální výkon.
4. Kdykoli je třeba, můžete talíř mýt v myčce.

 **NELIJTE** vodu do ventilačních otvorů. **NIKDY** nepoužívejte žádná brusná čistidla ani chemická rozpouštědla. Při čištění těsnění dvířek věnujte zvláštní pozornost tomu, aby se žádné částecčky:

- Nehromadily
- Nebránily správnému zavírání dvířek

 Vyčistěte vnitřní prostor mikrovlnné trouby ihned po každém použití slabým roztokem čistícího prostředku. Před čištěním však nechte troubu vychladnout, aby nedošlo ke zranění.

 V pokynech kuchyňských sporáků a trub by mělo být uvedeno, že byste neměli používat parní čistič.

SKLADOVÁNÍ A OPRAVY MIKROVLNNÉ TROUBY

Při skladování trouby nebo jejím odevzdání do servisu je třeba dodržet několik jednoduchých bezpečnostních opatření.

Trouba se nesmí používat v případě, že jsou poškozena dvířka nebo těsnění dvířek:

- Prasklý závěs
- Poškozené těsnění
- Zkroucený nebo prohnutý plášť trouby

Opravu musí provádět pouze kvalifikovaný technik, zaměřený na opravy mikrovlnných trub.

 **NIKDY** nesnímejte vnější plášť trouby. Má-li trouba poruchu a je třeba ji opravit nebo máte pochybnosti o jejím stavu:

- Odpojte ji z elektrické zásuvky
- Obratě se na nejbližší poprodejní servisní středisko

 Chcete-li troubu dočasně uskladnit, zvolte suché bezprašné místo.

- **Důvod:** Prach a vlhkost mohou negativně ovlivnit funkční součásti trouby.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Společnost SAMSUNG se stále snaží vylepšovat své výrobky. Jak technické údaje, tak tyto pokyny pro uživatele proto mohou být změněny bez předchozího upozornění.

V souladu s obecným předpisem 2/1984 (III.10) BKM-lpM jako distributor potvrzujeme, že trouby Samsung CE107V odpovídají níže uvedeným technologickým parametrům.

Zdroj napájení	230 V ~ 50 Hz AC
Spotřeba energie Maximální výkon Mikrovlnný režim Gril (topné těleso) Horkovzdušný režim (topné těleso)	2700 W 1400 W 1250 W Max. 1850 W
Výstupní výkon	100 W / 900 W - 6 stupňů (IEC-705)
Provozní frekvence	2450 MHz
Rozměry (Š x H x V) Vnější Vnitřní prostor trouby	517 x 460 x 310 mm 358 x 327 x 231,5 mm
Objem	28 litrů
Hmotnost Čistá	Přibližně 18,0 kg
Úroveň hluku	43 dBA



DOTAZY NEBO POZNÁMKY

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBU
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) +48 22 607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline (+40) 21 206 01 10 from mobile and land line	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	



CE107V

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide



This manual is made with 100% recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at

www.samsung.com/register

SAMSUNG



USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS



WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death.**



CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in minor personal injury or property damage.



Warning; Fire hazard



Warning; Hot surface



Warning; Electricity



Warning; Explosive material



Do NOT attempt.



Do NOT disassemble.



Do NOT touch.



Important



Call the service center for help.



Follow directions explicitly.



Unplug the power plug from the wall socket.



Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.



Note

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

- Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.
- Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.
- Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
 - (1) Door (bent)
 - (2) Door hinges (broken or loose)
 - (3) Door seals and sealing surfaces
- The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.

For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

⚠ WARNING					
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the microwave oven.	✓	✓	✓	✓	✓
Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓	✓
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓	✓
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓	✓
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓	✓
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓	✓
Do not pull or excessively bend or place heavy object on the power cord.	✓	✓	✓	✓	✓
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓	✓
Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓	✓
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓	✓
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓	✓
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓	✓
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object. (Counter top model only)	✓	✓			
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓	✓

Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.	✓	✓		
Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.	✓	✓	✓	✓
Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet. (Counter top model only)	✓	✓	✓	✓
WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.	✓	✓	✓	✓

★	WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.	✓	✓	✓	✓
★	This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.	✓	✓	✓	✓
□	WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.	✓	✓	✓	✓
□	WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.	✓	✓	✓	✓
□	WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.	✓	✓	✓	
□	WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.	✓		✓	✓
□	WARNING: Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.	✓		✓	
★	WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: - Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. - Cover with a clean, dry dressing. - Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓
★	During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.	✓		✓	✓

	WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns;			
	The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.			
	This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.			
	Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.			
	This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible. If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.			
	during cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away (Cleaning function model only)			
	Excess spillage must be removed before cleaning and utensils which state in cleaning manual can be left in the oven during cleaning. (Cleaning function model only)			
	Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. (Built-in model only.)			
	If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.			
	WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.			
	The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.			



	The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.	✓		
CAUTION				
★	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓	✓	✓
★	When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;	✓	✓	
	Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓	✓	✓
★	Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓	✓	✓
	If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;	✓	✓	✓
★	The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed;	✓	✓	✓
	Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓	
	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts in shells, tomatoes etc.		✓	✓
	Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓	✓	
	Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.		✓	
	Do not touch heating elements or interior oven walls until the oven has cooled down.		✓	

★	Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.		✓	
★	Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.		✓	
	Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓		✓
	Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.	✓		✓
★	Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual (See Installing Your Microwave Oven)	✓		✓
★	Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓



CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT (WASTE ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT)

(Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.



CONTENTS

Using this instruction booklet.....	2
Important safety information	2
Legend for symbols and icons	2
Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy	2
Important safety instructions.....	3
Correct disposal of this product (waste electrical & electronic equipment)	5
"Quick" look-up guide.....	6
Control panel.....	7
Oven	8
Accessories.....	8
Installing your microwave oven	9
Setting the time	9
Checking that your oven is operating correctly.....	10
How a microwave oven works	10
What to do if you are in doubt or have a problem.....	11
Cooking/Reheating.....	11
Power levels and time variations	12
Stopping the cooking	12
Adjusting the cooking time.....	12
Using the auto cook feature.....	13
Using the auto reheat feature.....	14
Using the power defrost feature.....	15
Using the cafeteria feature	17
Multistage cooking	18
Fast preheating the oven	19
Cooking by convection	19
Grilling	20
Choosing the accessories.....	21
Combining microwaves and the grill	21
Combining microwaves and convection.....	22
Using the memory cook feature	23
Using the deodorize feature	23
Safety-locking your microwave oven.....	23
Using the sound on/off	24
Cookware guide	24
Cooking guide	25
Cleaning your microwave oven	35
Storing and repairing your microwave oven.....	35
Technical specifications	36

"QUICK" LOOK-UP GUIDE

I want to cook some food.

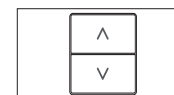
1. Place the food in the oven.
Press the **Microwave** (🔥) button.



2. Press the **Microwave** (🔥) button until the appropriate power level is displayed.



3. Select the cooking time by pressing the (▲) and (▼) buttons as required.



4. Press **Start** (▶) button.

Result:

Cooking starts.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.



I want to add an extra 30 seconds.

Leave the food in the oven.

Press **+30s** button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.



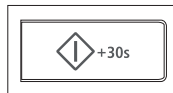


I want to Power defrost some food.

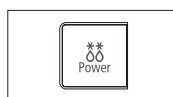
1. Place the frozen food in the oven.
Press the **Power Defrost** (❄️) button.



2. Select the food category by pressing the **Power Defrost** (❄️) button, until the desired food category is selected.



3. Select the weight by pressing the (Λ) and (∨) buttons as required.

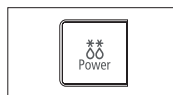


4. Press **Start** (⏮) button.

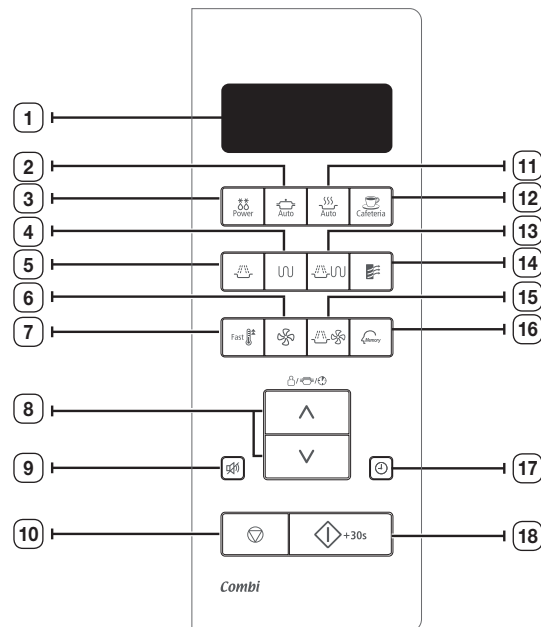
Result:

Defrosting starts.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.



CONTROL PANEL

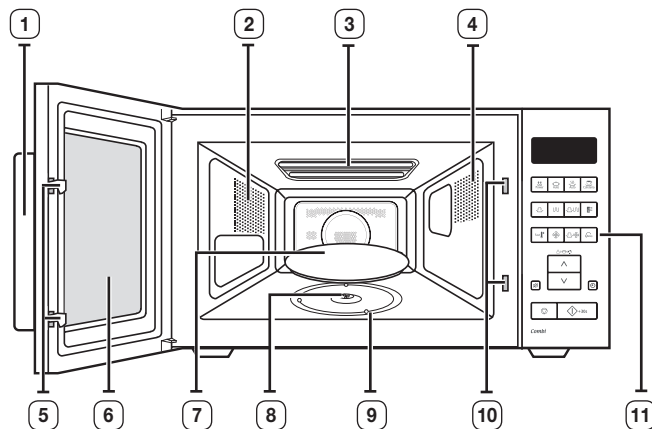


- | | |
|---|---------------------------------|
| 1. DISPLAY | 9. SOUND ON/OFF BUTTON |
| 2. AUTO COOK FEATURE BUTTON | 10. STOP/CANCEL BUTTON |
| 3. POWER DEFROST FEATURE BUTTON | 11. AUTO REHEAT FEATURE BUTTON |
| 4. GRILL BUTTON | 12. CAFETERIA COOK BUTTON |
| 5. MICROWAVE BUTTON | 13. MICROWAVE+GRILL BUTTON |
| 6. CONVECTION BUTTON | 14. DEODORIZE BUTTON |
| 7. AUTO FAST PREHEAT SELECTION BUTTON | 15. MICROWAVE+CONVECTION BUTTON |
| 8. UP/DOWN BUTTON (Weight/Serving/Time) | 16. MEMORY BUTTON |
| | 17. CLOCK SETTING BUTTON |
| | 18. START/+30s BUTTON |

ENGLISH



OVEN



- | | |
|----------------------|----------------------------|
| 1. DOOR HANDLE | 7. TURNTABLE |
| 2. VENTILATION HOLES | 8. COUPLER |
| 3. HEATING ELEMENT | 9. ROLLER RING |
| 4. VENTILATION HOLES | 10. SAFETY INTERLOCK HOLES |
| 5. DOOR LATCHES | 11. CONTROL PANEL |
| 6. DOOR | |

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

1. **Coupler**, to be placed correctly over the motor shaft in the base of the oven.

Purpose: The coupler rotates the turntable.



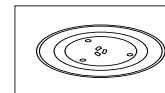
2. **Roller ring**, to be placed in the center of the oven.

Purpose: The roller ring supports the turntable.



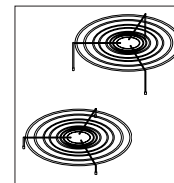
3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the center fitting on to the coupler.

Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



4. **High rack, Low rack**, to be placed on the turntable.

Purpose: The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. **The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking.**

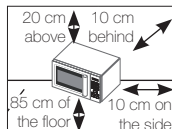




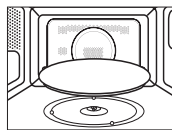
INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safely bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.



3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

 If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent. For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50 Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

 Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

SETTING THE TIME

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, “:0”, “88:88” or “12:00” is automatically displayed on the display.

Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12- hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

 Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

1. To display the time in the...

24-hour notation
12-hour notation



2. Press the (Λ) and (V) buttons to set the hour.



3. Press the ⊕ button.



4. Press the (Λ) and (V) buttons to set the minute.



5. When the right time is displayed, press the ⊕ button to start the clock.

Result: The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.



CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled "What to Do if You are in Doubt or Have a Problem" on the page.

- ☑ The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100% - 900 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door. Place a glass of water on the turntable. Close the door.

Press the **Start** (↻) button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **Start** (↻) button the appropriate number of times.

Result: The oven heats the water for 4 or 5 minutes.
The water should then be boiling.



HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

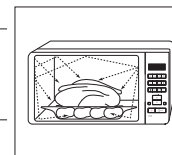
Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking Principle

1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
 - Quantity and density
 - Water content
 - Initial temperature (refrigerated or not)



- ☑ As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:
 - Even cooking of the food right to the centre
 - The same temperature throughout the food



WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

Becoming familiar with a new appliance always takes a little time. If you have any of the problems listed below, try the solutions given. They may save you the time and inconvenience of an unnecessary service call.

The following are normal occurrences.

- Condensation inside the oven
- Air flow around the door and outer casing
- Light reflection around the door and outer casing
- Steam escaping from around the door or vents

The food is not cooked at all

- Have you set the timer correctly and pressed the **Start** (↵) button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered.

The food is either overcooked or undercooked

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

The oven causes interference with radios or televisions

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.
 - Solution: install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset.
 - Solution: Disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

"E - 24" message indicates

- The "E - 24" message is automatically activated prior to the microwave oven overheating. Should the "E - 24" message be activated, then depress the "Stop/Cancel" key to utilize the initialization mode.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.

Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.

-  **ALWAYS** check your cooking settings before leaving the oven unattended.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.

1. Press the **Microwave** (🔊) button.

Result: The following indications are displayed:
🔊 (microwave mode)

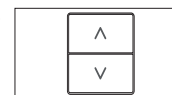


2. Select the appropriate power level by pressing the **Microwave** (🔊) button again until the corresponding output power is displayed. Refer to the power level table below for further details.



3. Set the cooking time by pressing the (▲) and (▼) buttons.

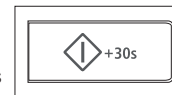
Result: The cooking time is displayed.



4. Press the **Start** (↵) button.

Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished:

- The oven beep and flash "0" four times.
The oven will then beep one time per minute.



-  If you would like to know the current Power Level of the oven cavity, press **Microwave** (🔊) button once. If you would like to change the power level during cooking, press the **Microwave** (🔊) button twice or more times to select the desired power level.

Quick Start:

-  If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (900 W), you can also simply press the **Start** (↵) button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.



POWER LEVELS AND TIME VARIATIONS

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	900 W
MEDIUM HIGH	67 %	600 W
MEDIUM	50 %	450 W
MEDIUM LOW	33 %	300 W
DEFROST	20 %	180 W
LOW	11 %	100 W

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level	Decreased
Lower power level	Increased

STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Open the door. Result: Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the Start (▶) button.
Completely	Press the Stop (◻) button. Result: Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the Stop (◻) button again.

ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the +30s button once for each 30 seconds to be added.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time

To increase the cooking time of your food, press the **Start** (▶) button once for each 30 seconds that you wish to add.

- Example: To add three minutes, press the **Start** (▶) button six times.





USING THE AUTO COOK FEATURE

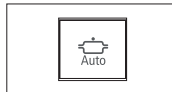
The five Auto Cook () features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

You can adjust the size of the serving by pressing the () and () buttons.

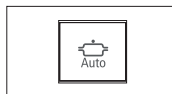
 Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

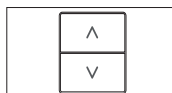
1. Press the **Auto Cook** () button.



2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Cook** () button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.



3. Select the size of the serving by pressing the () and () buttons.



4. Press the **Start** () button.

Result:

The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.



The following table presents the various Auto Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Programmes no 1 and 2 are running with microwave energy only.

Programmes no 3 and 4 are running with a combination of microwaves and grill.

Programme no 5 is running with a combination of microwaves and convection.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
1.	Fresh Vegetables 	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 min.	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 200-250 g, add 45 ml (3 tablespoons) for 300-450 g and add 60- 75 ml (4-5 tablespoons) for 500-750 g. Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking.
2.	Peeled Potatoes 	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Weigh the potatoes after peeling, washing and cutting into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45 ml (3 tablespoons) water when cooking 300-450 g, add 60ml (4 tablespoons) for cooking 500-750 g.
3.	Roast Fish 	200-300 g (1 fish) 400-500 g (1-2 pcs) 600-700 g (2 pcs)	3 min.	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high metal rack. Turn over, as soon as the beep sounds.
4.	Chicken Pieces 	200-300 g (1 pc) 400-500 g (2 pcs) 600-700 g (3 pcs)	3 min.	Brush the chicken pieces with oil and spice them with pepper, salt and paprika. Put them in a circle on the high rack with the skin-side down. Turn over, as soon as the beep sounds.



Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
5.	Roast Beef/ Roast Lamb 	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 min.	Brush the beef/lamb with oil and spices (pepper only, salt should be added after roasting). Put it on the low rack with the fat-side down. Turn over, when the oven beeps. After roasting and during standing time it should be wrapped in aluminium foil.

USING THE AUTO REHEAT FEATURE

The four Auto Reheat () features provide four pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

You can adjust the size of the serving by pressing the () and () buttons.

 Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

1. Press the **Auto Reheat** () button.



2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat** () button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.



3. Select the size of the serving by pressing the () and () buttons.



4. Press the **Start** () button.

Result:

The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.





The following table presents the various Auto Reheat & Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes no 1 and 2 are running with microwave energy only.

Programmes no 3 and 4 are running with a combination of microwaves and convection.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
1.	Ready Meal (Chilled) 	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min.	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
2.	Soup/Sauce (Chilled) 	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2-3 min.	Pour into a deep ceramic soup plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Stir the soup, as soon as the oven beeps (oven keeps operating and is stopped, when you open the door). Stir carefully before and after standing time.
3.	Frozen Pizza 	300-400 g 450-550 g 600-700 g	-	Place one frozen pizza (-18 °C) on the low rack, place two frozen pizzas on the low and high rack.
4.	Frozen Bread Rolls 	100-150 g (2 pcs) 200-250 g (4 pcs) 300-350 g (6 pcs) 400-450 g (8 pcs)	3-5 min.	Put 2 to 6 frozen bread rolls (-18°C) in a circle on the low rack. Put 8 frozen bread rolls equally on the low and high rack. This program is suitable for small frozen bakery products as bread rolls, ciabatta rolls and small baguettes.

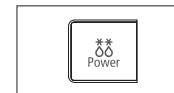
USING THE POWER DEFROST FEATURE

The Power Defrost (🔥) feature enables you to defrost meat, poultry, fish, bread, cake and fruit. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

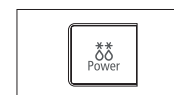
 Use only containers that are microwave-safe.

Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.

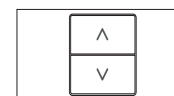
1. Press the **Power Defrost** (🔥) button.



2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** (🔥) button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.



3. Select the food weight by pressing the (∧) and (∨) buttons.



4. Press **Start** (▶) button.

Result:

- Defrosting begins.
- The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.



5. Press the **Start** (▶) again to finish defrosting.

Result:

When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.



 You can also defrost food manually. To do so, select the microwave function with power level of 180 W. Refer to the section entitled "Defrosting" on page 30 for further details.



The following table presents the various Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry and fish on a flat glass plate or on a ceramic plate, arrange bread and cake on kitchen paper.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
1.	Meat 	200-2000 g	20-90 min.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
2.	Poultry 	200-2000 g	20-90 min.	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.
3.	Fish 	200-2000 g	20-80 min.	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
4.	Bread/Cake 	125-1000 g	10-60 min.	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door). This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.
5.	Fruit 	100-600 g	5-20 min.	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits.



USING THE CAFETERIA FEATURE

With the Cafeteria () feature, the cooking time is set automatically. First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Press the **Cafeteria** () button.



2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Cafeteria** () button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.



3. Select the food weight by pressing the () and () buttons.

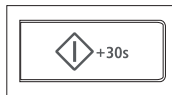


4. Press **Start** () button.

Result:

The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.



The following table presents Auto Programmes for Reheat of drinks and defrosting & warming frozen cake.

It contains its quantities, standing times and appropriate recommendations.

Programme no. 1 use the microwave only mode. Programme no. 2 uses a combination of microwaves and convection mode.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
1.	Drinks (coffee, milk, tea, water with room temperature) 	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	1-2 mins	Pour the liquid into ceramic cups and reheat uncovered. Place one cup in the centre, 2 cups opposite to each other and 3 or 4 cups in a circle. Leave them to stand in the microwave oven. Stir drinks before and after standing time. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).
2.	Frozen cake 	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g 1000-1100 g 1200-1300 g	5-25 mins	Put frozen cake in the middle, put frozen cake pieces in a circle on low rack. Set rack in the middle of oven on turntable. By the help of convection the cake will be warmed and crisp up. This programme is suitable for cake (round) and cake pieces, such as fruit cake with crumble topping, streusel cake or cake with poppy seeds. It is not suitable for cake with cream filling and cake with chocolate topping.

MULTISTAGE COOKING

Your microwave oven can be programmed to cook food in up to three stages (the Convection, Microwave+Convection and Fast Preheat mode can not be used in Multistage cooking). Example: You wish to Power defrost food and cook it without having to reset the oven after each stage. You can thus defrost and cook a 1.8 kg chicken in three stages:

- Defrosting
- Microwave cooking for 30 minutes
- Grill for 15 minutes

 Defrosting must be the first stage. Combination and Grill can only be used once during the remaining two stages. However microwave can be used twice (at two different power levels).

1. Press the **Power Defrost** () button.



2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** () button.



3. Set the weight by pressing the () and () buttons the appropriate number of times (1800 g in the example).



4. Press the **Microwave** () button.



5. Set the microwave power level by pressing the **Microwave** () button to select the appropriate Power Level (450 W in the example).



6. Set the cooking time by pressing the () and () buttons (30 minutes in the example).



7. Press the **Grill** () button.



8. Set the cooking time by pressing the () and () buttons (15 minutes in the example).



9. Press **Start** () button.

Result:

Cooking starts:

- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.





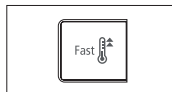
FAST PREHEATING THE OVEN

For convection cooking, it is recommended that you preheat the oven to the appropriate temperature before placing the food in the oven. When the oven reaches the requested temperature, it is maintained for approximately 10 minutes; it is then switched off automatically.

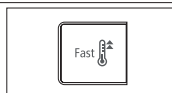
Check that the heating element is in the correct position for type of cooking that you require.

1. Press the **Fast Preheat** (fast) button.

Result: The following indications are displayed:
220 °C (temperature)



2. Press the **Fast Preheat** (fast) button one or more times to set the temperature.
(Temperature : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Press the **Start** (start) button.

Result: The oven is preheated to the requested temperature.

- The display times are 8 seconds for the selected cooking mode and 2 seconds for the preset temperature in sequence.
Ex) In fast preheat mode at 200 °C



(displayed for 8 seconds)



(displayed for 2 seconds)

- Upon arrival at the preset temperature, the oven beeps 6 times and the temperature is kept for 10 minutes.
- After 10 minutes, the beeps 4 times and the operation stops.

- ☑ In case the inner temperature has reached the preset temperature, the beeps 6 times when temperature and the preset temperature is kept for 10 minutes.

- ☑ If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** (fast) button.

COOKING BY CONVECTION

The convection mode enables you to cook food in the same way as in a traditional oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 40 °C to 220 °C in eight preset levels. The maximum cooking time is 60 minutes.

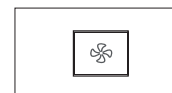
- ☑ If you wish to Fast Preheat the oven, see page 19.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

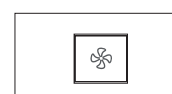
Check that the heating element is in the horizontal position and that the turntable is in position. Open the door and place the recipient on the low rack and set on turntable.

1. Press the **Convection** (convection) button.

Result: The following indications are displayed:
convection mode
220 °C (temperature)



2. Press the **Convection** (convection) button once or more times to set the temperature.
(Temperature : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Set the cooking time by pressing the (up) and (down) buttons.



4. Press the **Start** (↵) button.

Result:

Cooking starts:

- The display times are 8 seconds for the preset cooking time and 2 seconds for the preset temperature in sequence.
Ex) 30 minutes of cooking time at 200 °C



(displayed for 8 seconds)



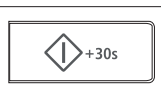
(displayed for 2 seconds)

- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.



If you would like to know the current temperature of oven cavity, press

Fast Preheat (Fast Preheat icon) button.

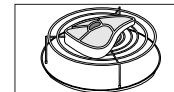


GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

1. Open the door and place the food on the rack.

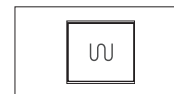


2. Press the **Grill** (U) button.

Result:

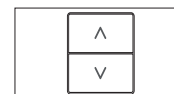
The following indications are displayed:
U (grill mode)

- You cannot set the temperature of the grill.



3. Set the grilling time by pressing the (Λ) and (V) buttons.

- The maximum grilling time is 60 minutes.



4. Press the **Start** (↵) button.

Result:

Grilling starts.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.



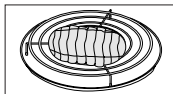


CHOOSING THE ACCESSORIES

Traditional convection cooking does require cookware. You should, however, use only cookware that you would use in your normal oven.

Microwave-safe containers are not usually suitable for convection cooking; don't use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select a combined cooking mode (microwave and grill or convection), use only recipients that are microwave-safe and oven-proof.



- For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 24.

COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

- ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
- ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.

- Press the **Microwave + Grill** (微波+烧烤) button.

Result: The following indications are displayed:
微波+烧烤 (microwave & grill combi mode)
600 W (output power)



- Select the appropriate power level by pressing the **Microwave + Grill** (微波+烧烤) button until the corresponding output power is displayed (300-600 W).

- You cannot set the temperature of the grill.



- Set the cooking time by pressing the (▲) and (▼) buttons.

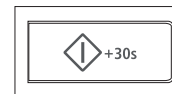
- The maximum cooking time is 60 minutes.



- Press the **Start** (启动) button.

Result:

- Combination cooking starts.
- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.



COMBINING MICROWAVES AND CONVECTION

Combination cooking uses both microwave energy and convection heating. No preheating is required as the microwave energy is immediately available.

Many foods can be cooked in combination mode, particularly:

- Roast meats and poultry
- Pies and cakes
- Egg and cheese dishes

 ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

Open the door. Place the food on the turntable or on the low rack which should then be place on the turntable. Close the door.

1. Press the **Microwave+Convection** () button.

Result: The following indications are displayed:

 (microwave & convection combi mode)

600 W (output power : switches to the following temperature mode in 2 seconds)

220 °C (temperature)



2. Select the temperature by pressing the **Microwave+Convection** () button.
(Temperature : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Set the cooking time by pressing the () and () buttons.

- The maximum cooking time is 60 minutes.



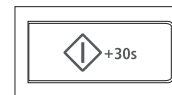
4. Set the appropriate power level by pressing the **Microwave+Convection** () button until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300, 180, 100 W).



5. Press the **Start** () button.

Result:

- Combination cooking starts.
- The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over.
- The display times are 8 seconds for the preset cooking time and 2 seconds for the preset temperature in sequence.
Ex) 30 minutes of cooking time at 200 °C



(displayed for 8 seconds)



(displayed for 2 seconds)

- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

 If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** () button.

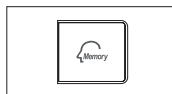


USING THE MEMORY COOK FEATURE

If you often cook or reheat the same types of dishes, you can store the cooking times and power levels in the oven's memory, so that you do not have to reset them each other.

Storing the Settings.

- | | |
|-------------------------------|---|
| 1. To programme the... | Then press the Memory (⌚_{memory}) button... |
| Setting | Once (Display is P) |
| Resetting | Twice (Display is P) |



- 2.** Set your cooking programme as usual (MW, Grill, MW+Grill, Convection, MW+Convection)

- 3.** Press the **Start** (⏻) button.

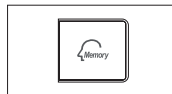
Result: Your settings are now stored in the oven's memory.



Storing the Settings.

First, place the food in the centre of the turntable.

- 1.** Press the **Memory** (⌚_{memory}) button.



- 2.** Press the **Start** (⏻) button.

Result: Your settings are now stored in the oven's memory.



USING THE DEODORIZE FEATURE

Use this feature after cooking odorous food or when there is a lot of smoke in the oven interior.

First clean the oven interior.

Press the **Deodorize** (🌀) button after you have finished cleaning. You will hear four beeps.



- 📝 The deodorization time has been specified as 5 minutes.
- 📝 You can also adjust **Deodorize** time by pressing the +30s button.
- 📝 The maximum deodorization time is 15 minutes.

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

The oven can be locked at any time.

- 1.** Press the **Grill** (🔥) and **Microwave+Convection** (🌀🌀) button at the same time (about three second).

Result:

- The oven is locked.
- The follow indication is display "L".



- 2.** To unlock the oven, press the **Grill** (🔥) and **Microwave+Convection** (🌀🌀) buttons again at the same time (about three second).

Result: The oven can be used normally.





USING THE SOUND ON/OFF

You can sound on/off whenever you want.

1. Press the **Sound On/Off** (🔊) buttons.

Result: The oven does not beep to indicate the end of a function.



2. To Sound On/Off back on, press the **Sound On/Off** (🔊) buttons again.

Result: The oven operates normally.



COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓ X	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging • Polystyrene cups containers • Paper bags or newspaper • Recycled paper or metal trims	✓ X X	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt. May catch fire. May cause arcing.
Glassware • Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.



Cookware	Microwave-safe	Comments
Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal - Dishes - Freezer bag twist ties	✗ ✗	May cause arcing or fire.
Paper - Plates, cups, napkins and kitchen paper - Recycled paper	✓ ✗	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
Plastic - Containers - Cling film - Freezer bags	✓ ✓ ✓ ✗	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic. Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape. Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

- ✓ : Recommended
✓ ✗ : Use caution
✗ : Unsafe

COOKING GUIDE

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.

The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.



Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.

Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	5-6	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green beans	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (carrots/peas/corn)	300 g	600 W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (chinese style)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide for rice and pasta

Rice:

Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.

After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.

Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta:

Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.

Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White rice (parboiled)	250 g	900 W	15-16	5	Add 500 ml cold water.
	375 g		17½-18½		Add 750 ml cold water.
Brown rice (parboiled)	250 g	900 W	20-21	5	Add 500 ml cold water.
	375 g		22-23		Add 750 ml cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250 g	900 W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250 g	900 W	17-18	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	900 W	10-11	5	Add 1000 ml hot water.



Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels sprouts	250 g	6-6½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	4-4½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg plants	250 g	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	4-4½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250 g	5-5½	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Pepper	250 g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip cabbage	250 g	5½-6	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

ENGLISH



REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.

Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.

Check the tables for guidance.

In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example). Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.

The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating!

Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature.

Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

BABY MILK:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.

Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.



Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 250 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	3½-4½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4-5	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated meal (chilled)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.
Cheese fondue ready-to-serve (chilled)	400 g	600 W	6-7	1-2	Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving.

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible. Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.



All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	250 g	6-7	15-30	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
	500 g	10-12		
Pork steaks	250 g	7-8		
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	14-15	15-60	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	1200 g	32-34		
Fish				
Fish fillets	200 g	6-7	10-25	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole fish	400 g	11-13		
Fruits				
Berries	300 g	6-7	5-10	Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs	1-1½	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
	4 pcs	2½-3		
Toast/Sandwich	250 g	4-4½		
German bread (wheat + rye flour)	500 g	7-9		

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. They operate while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:

Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly.

Three combination modes are available with this model:

600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.



Grill Guide for Fresh Food

Preheat the grill with the grill-function for 2-3 minutes.

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Toast slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	2-3	1-2	Put toast slices side by side on the high rack.
Grilled tomatoes	400 g (2 pcs)	300 W + Grill	5-6	-	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Tomato-cheese toast	4 pcs (300 g)	300 W + Grill	4-5	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes
Toast hawaii (ham, pineapple, cheese slices)	4 pcs (500 g)	300 W + Grill	5-6	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked potatoes	500 g	600 W + Grill	7-8	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.
Gratin potatoes/vegetables (chilled)	450 g	450 W + Grill	9-11	-	Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking stand for 2-3 minutes.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Baked apples	2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	300 W + Grill	8-10	6-8	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes
Beef steaks (medium)	400 g (2 pcs)	Grill only	10-14	8-12	Brush the beef steaks with oil. Lay them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes
Roast fish	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fishes side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.



CONVECTION

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in a traditional oven with hot air.

The heating element and the fan position is at the back-wall, so that the hot air is circulating.

Cookware for convection cooking:

All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Food suitable for convection cooking:

All biscuits, individual scones, rolls and cakes should be made by this mode as well as rich fruit cakes, choux pastry and soufflés.

MICROWAVES + CONVECTION

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface. Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air circulated by a fan on the back-wall.

Cookware for cooking with microwaves + convection:

Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under MW + Grill.

Food suitable for microwave + convection cooking:

All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.

Convection Guide for fresh and frozen food

Preheat the convection with the auto pre-heat function to the desired temperature.

Use the power levels and times in this table as guide lines for convection cooking.

Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
PIZZA Frozen pizza (ready baked)	300-400 g	450 W + 220 °C	13-15	-	Place the pizza on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes
PASTA Frozen lasagne	400 g	450 W + 220 °C	22-25	-	Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen pasta gratin on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
MEAT Roast beef/roast lamb (medium)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13	Brush beef/lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.
Roast chicken	1000-1100 g	450 W + 220 °C	17-22	13-17	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. Stand for 5 minutes.
BREAD					



Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Fresh bread rolls	6 pcs (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-	Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand 2-3 minutes.
Garlic bread (chilled, prebaked)	200 g (1 pc)	180 W + 220 °C	8-10	-	Put the chilled baguette on baking paper on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.
CAKE Apple cake (fresh dough)	500 g	Only 180 °C	38-43	-	Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the cake on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.
Mini muffins (fresh dough)	12 x 30 g (350-400 g)	Only 220 °C	17-23	-	Fill the fresh dough evenly in paper muffin dishes. Put the dishes on the low rack. After baking stand for 5 minutes.
Cookies (fresh dough)	200-250 g	Only 200 °C	15-20	-	Put the chilled croissants on baking paper on the low rack.
Frozen cake	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming stand for 15-20 minutes.

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish. Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted. Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish. Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water. Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl. Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 900 W. Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W. Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate. Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W. Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!



CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings

 **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

 Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

 **DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

 Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

 The instructions for cooking ranges, hobs and ovens shall state that a steam cleaner is not to be used.

STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repairs.

 **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

 If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.

- **Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice. By right of the common regulation 2/1984 (III.10) BKM-IpM. we as distributors testify, that the CE107V ovens of Samsung comply with the undermentioned technological parameters.

Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption	
Maximum power	2700 W
Microwave	1400 W
Grill (heating element)	1250 W
Convection (heating element)	Max. 1850 W
Output power	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x D x H)	
Outside	517 x 460 x 310 mm
Oven cavity	358 x 327 x 231.5 mm
Volume	1.0 Cubic feet
Weight	
Net	18.0 kg approx
Noise level	43 dBA



QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) +48 22 607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline (+40) 21 206 01 10 from mobile and land line	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	